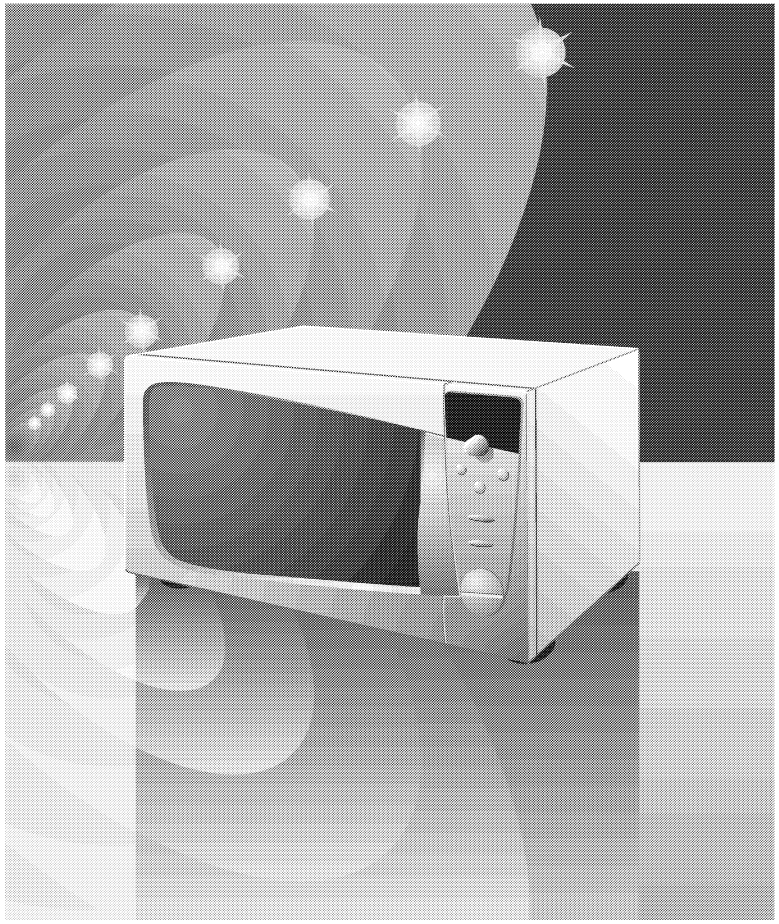
# MD 143

Használati utasítás
Instrukcja obsługi



Whirlpool

4619 694 16992

HU PL

Whirlpool Sweden AB

# TARTALOMJEGYZÉK

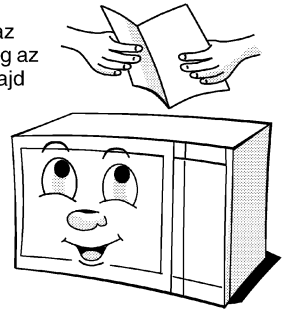
HU


| | OLDAL |
|---|---|
| NÉHÁNY SZÓ A VÁSÁRLÓHOZ | 1 |
| KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK | 1 |
| TARTOZÉKOK | 1 |
| A SÜTŐ ÁTTEKINTÉSE | 2 |
| KEZELŐLAP | 2 |
| SZIMBÓLUMOK LEÍRÁSA | 3 |
| A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA ELŐTT | 4 |
| GYERMEKBIZTONSÁG / ÜRES SÜTŐ ELINDÍTÁSA ELLENI VÉDELEM | 4 |
| A SÜTÉS MEGSZAKÍTÁSA | 5 |
| HOGYAN VÁLASSZUK MEG A TELJESÍTMÉNYSZINTET? | 5 |
| BEKAPCSOLHATÓ ÓRAKIJELZÉS | 6 |
| JET START FUNKCIÓ | 7 |
| IDŐ ÉS TELJESÍTMÉNY | 8 |
| AUTOMATIKUS FELENGEDÉS FUNKCIÓ | 9 |
| KÉZI FELENGEDÉS FUNKCIÓ | 10 |
| GRILL FUNKCIÓ | 11 |
| GRILL ÉS MIKROHULLÁM KOMBINÁLÁSA | 12 |
| CRISP FUNKCIÓ | 13 |
| AUTOMATIKUS CRISP FUNKCIÓ | 14 |
| ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK | 16 |
| MUNKAVÉGZÉS A MIKROHULLÁMMAL | 20 |
| GYORS SÜTÉSI ÚTMUTATÓ | 22 |
| KARBANTARTÁS | 25 |
| HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ | 26 |
| MELEGÍTÉSI TELJESÍTMÉNYTESZT ADATOK | 27 |
| MŰSZAKI ADATOK | 27 |

## NÉHÁNY SZÓ A VÁSÁRLÓHOZ

### Köszönjük, hogy Whirlpool készüléket vásárolt!

**A WHIRLPOOL készülékek mindent tudnak**, amit Ön egy csúcsminőségű készüléktől elvár, az egyéni stílus és az aprólékosan kidolgozott részletek pedig az Ön teljes megelégedésére járulnak majd hozzá otthona hangulatához.



**Az éveken keresztül tartó** problémamentes használat érdekében állítottuk össze ezt a használati utasítást. Ez fontos információkat tartalmaz az Ön új készülékének megfelelő és biztonságos módon történő használatához és megőrzéséhez.

**Arra kérjük Önt, hogy figyelmesen** olvassa el és gondosan őrizze meg ezt a füzetet.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

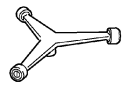
**Csomagolás**

**A csomagoló doboz** 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével. Tartsuk be a helyi előírásokat. A potenciális veszélyt hordozó csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, polisztirol elemek, stb.) tartsuk távol gyermekektől.

**A készülék**

**A készülék** újrahasznosítható anyagok felhasználásával készült. Szétbontásakor kövessük a hulladékok megsemmisítésére vonatkozó helyi előírásokat. A terméket az elektromos tápfeszültség kábel elvágásával kell használhatatlanná tenni.

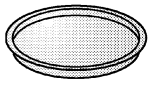
## TARTOZÉKOK



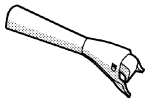
**Forgótányér tartó**

**Üveg forgótányér**

**Kéttányéros tartó**

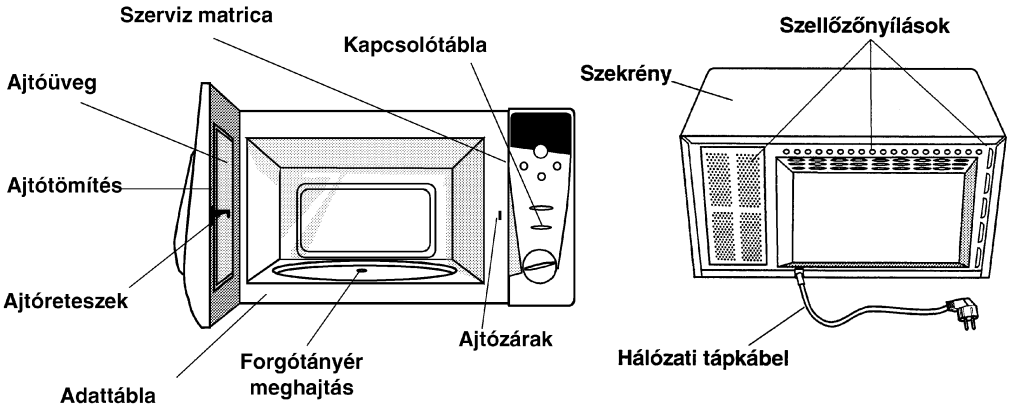


**Crisp tányér**



**Crisp fogantyú**

## A SÜTŐ ÁTTEKINTÉSE




## KEZELŐLAP

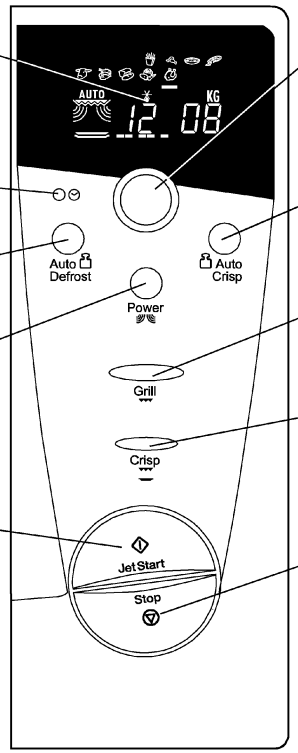
**Digitális kijelző.** A kijelző a pontos időt (24 órás) és a kijelzési szimbólumokat mutatja, amelyek közlik a pontos időt, a sütési időt, a teljesítményszintet stb.

**Óra gomb.** Ezzel a gombbal indítható el az órakijelzés, illetve állítható be a pontos idő.

**Automatikus felengedés gomb.** A felengedésre kerülő élelmiszer típusának kiválasztására szolgál.

**Teljesítmény gomb.** Ennek a gombnak a megnyomásával állíthatjuk be a kívánt mikrohullámos teljesítményszintet.

**Start / Jet Start gomb.** Ennek a gombnak a megnyomásával a sütés automatikusan megkezdődik maximális teljesítményszinten és 30 másodperces sütési idővel. A gomb minden további megnyomása 30 másodperccel növeli a sütési időt. A gomb valamilyen funkció beállítása után a szokásos Start gombként működik.




**Beállító gomb.** Ez a gomb a sütési idő, a pontos idő vagy a súly beállítására szolgál.

**Automatikus Crisp gomb.** A 4 élelmiszerosztály kiválasztására szolgál.

**Grill gomb.** A grill funkció kiválasztására szolgál.

**Crisp gomb.** Akkor használjuk, amikor a Crisp tányérral sütünk (kézi).

**Stop gomb.** Ezzel a gombbal a sütő bármelyik funkciója leállítható vagy törölhető.



## DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA

**zgodnie z normą IEC 705.**

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (SC 59H) ustaliła wzorzec podgrzewania służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

| MD 143 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Próba** | **Ilość** | **Przybliżony czas** | **Poziom mocy** | **Pojemnik** |
| A | 750 g | 9 min | 750 W | Pyrex 3.220 |
| B | 475 g | 5½ min | 750 W | Pyrex 3.827.80 |
| C | 900 g | 15 min | 750 W | Pyrex 3.838.80 |
| Rozmrożenie mięsa mielonego | 500 g | Samoczynne | | Umieścić na talerzu plastykowym. |

## DANE TECHNICZNE

| **Model** | **MD 143** | |
|---|---|---|
| **Napięcie zasilania** | 230V/50Hz | |
| **Zapotrzebowanie mocy** | 2300 W | |
| **Bezpiecznik** | 10 A | |
| **Timer** | Elektroniczny | |
| | **Moc mikrofal (wg norm EC705. 1000 g wody)** | |
| Moc maksymalna / JET | 900 W | |
| | 750 W | |
| Kombinacja (Maks.) | 650 W | |
| | 500 W | |
| | 350 W | |
| Rozmrażanie | 160 W | |
| | 90 W | |
| Moc Grilla | 1000 W | |
| | **Tabela klas żywności do samoczynnego rozmrażania.** | |
| | **Ciężar w zakresie** | **Kroki** |
| 1-4 | 50-500 g | 25g |
| | 500-800 g | 50 g |
| | 800-2000 g | 100 g |
| 5 | 50-500 g | 25g |
| | 500-800 g | 50 g |
| | 800-3000 g | 100 g |
| | **Tabela klas żywności do samoczynnej funkcji Crisp** | |
| | **Ciężar w zakresie** | **Kroki** |
| 1-4 | 200-600 g | 50 g |
| **Wymiary:** | **W x S x G** | |
| Wymiary zewnętrzne: | 277x545x354 | |
| Wnętrze kuchenki: | 185 x 335 x 290 | |

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

**Jeśli kuchenka nie działa** to zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu, należy sprawdzić co następuje:

* Czy podstawka pod talerz obrotowy jest włożona na swoje miejsce.
* Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka prądu.
* Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
* Należy sprawdzić bezpieczniki i czy nie ma przerwy w dostawie prądu.
* Należy odczekać 10 minut i ponownie włączyć kuchenkę.

**Powyższe czynności mają na celu zapobieganie** niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.

Kiedy wzywacie Państwo Serwis należy zawsze podać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka Service).

**Ważne!**

Jeśli zajdzie potrzeba wymiany kabla zasilającego to można nabyć nowy kabel w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika serwisu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

***Czynności serwisowe mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika**. Jakakolwiek czynność naprawcza lub serwisowa która wymaga zdjęcia osłony zabezpieczającej przed wydostawaniem się energii mikrofal, jest niebezpieczna dla kogokolwiek innego niż wyszkolony fachowiec.*
***Nie wolno zdejmować żadnej z pokryw.***

## JEŚLI POTRZEBNY JEST SERWIS

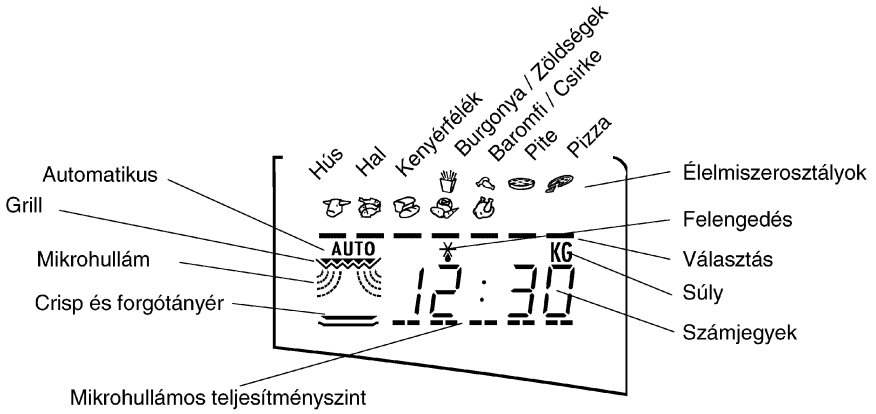
**WHIRLPOOL dysponuje siecią serwisów na terenie całego kraju**. Technicy serwisowi firmy WHIRLPOOL są przeszkoleni do świadczenia usług gwarancyjnych i pogwarancyjnych wszędzie w Europie. Aby znaleźć autoryzowany Serwis firmy WHIRLPOOL w Państwa okolicy należy zwrócić się do sprzedawcy lub poszukać w książce telefonicznej pod:

**Urządzenia gospodarstwa domowego - urządzenia, serwis & naprawa**

- Patrz: Sprzęt AGD WHIRLPOOL lub autoryzowany Serwis WHIRLPOOL (Przykład: XYZ Serwis.)



## A KIJELZŐN MEGJELENŐ JELEK




## SZIMBÓLUMOK LEÍRÁSA

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Felengedés | Auto Crisp | Automatikus Crisp |
| Auto Defrost | Automatikus felengedés | | Grill |
| | Óra | | Forgótányér |
| | | | Hangjelzés |
| | Crisp | | |
| | | | Start |
| | Mikrohullámú teljesítmény | | Stop |

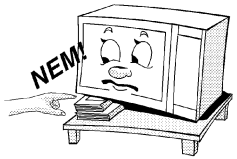
## A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA ELŐTT

**A mikrohullámú sütőt csak** otthoni, illetve sütési célokra használjuk.

**Ellenőrizzük azt, hogy a készülék nincs-e megsérülve.** Győződjünk meg arról, hogy a sütő ajtaja tökéletesen zár-e, valamint hogy a tömés nem sérült-e meg. Vegyünk ki mindent a sütőből, majd egy puha nedves ruhadarabbal tisztítsuk ki a belteret.

**Mielőtt a hálózatra csatlakoztatnánk**, ellenőrizzük, hogy a törzslapon jelzett feszültség megegyezik-e lakásunk feszültségével.

**A sütőt olyan sík és stabil felültre helyezzük,** ami elbírja a sütő és az abba majdan behelyezendő konyhai eszközök súlyát. A kezelőlap felőli oldal a nehezebb. Bánjunk vele óvatosan, amikor mozgatjuk.

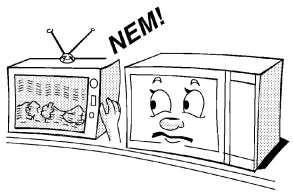



**A sütőt ne tegyük** hőforrások közelébe. A sütőbe beáramló hűtőlevegő hőmérséklete nem haladhatja meg a 35 °C-t. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő fölött hagyjunk legalább 15 cm-nyi helyet.

**A sütő üzemeléséhez** +5 és +35 °C közötti környezeti hőmérséklet szükséges.

**A sütőn levő szellőzőnyílásokat** nem szabad letakarni. A szellőzés vagy a szellőzőnyílások akadályozása kárt okozhat a sütőben, és gyengítheti a sütési eredményeket is. Ellenőrizzük azt, hogy a sütő lábai megfelelő helyzetben álljanak, és a levegő cirkulálása érdekében gondoskodjunk arról, hogy ne legyen semmi a sütő alatt.

**A sütő csak akkor működtethető,** ha az ajtó jól be van zárva.




**Gyenge televíziós műsorvételt** és interferenciát okozhat, ha a sütőt rádiókészülék, televízió vagy antenna közelében helyezzük el.

**A készülék földelését** törvény írja elő. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal az ennek elmaradása miatt bekövetkező személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

⚠ FIGYELEM!

EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL! ⏚

## GYERMEKBIZTONSÁG / ÜRES SÜTŐ ELINDÍTÁSA ELLENI VÉDELEM

**Ez a sütő** automatikus gyermekbiztonsági funkcióval rendelkezik, amely működésbe lép egy perccel azután, hogy a sütő visszatér készenléti állapotba. A sütő akkor van készenléti (stand-by) állapotban, amikor a pontos idő látható a kijelzőn, vagy amennyiben az óra nincs beállítva, amikor a kijelző üres.

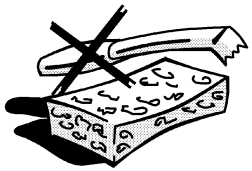
**A sütő ajtaját** ki kell nyitni és be kell zárni (pl. élelmiszer behelyezése a sütőbe), mielőtt a biztonsági zár kioldana. Ha megpróbáljuk úgy üzemeltetni a sütőt, hogy előtte nem helyeztünk bele élelmiszert, akkor a kijelzőn megjelenik a "**Door**" (ajtó) felirat, amely azt jelzi, hogy a sütő üzemeltetése előtt ki kell nyitnia és vissza kell zárnia az ajtót.



## KONSERWACJA

**Mycie jest jedyną** , normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Przed przystąpieniem do mycia należy kuchenkę odłączyć od sieci.

**Nie należy używać myjek metalowych** do czyszczenia wnętrza. Mogą porysować powierzchnię.



**W regularnych odstępach czasu**, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy i umyć dno kuchenki.

**Kuchenka jest przewidziana do pracy z talerzem obrotowym, umieszczo** nym w przeznaczonym nań miejscu.

**Nie należy** uruchamiać kuchenki gdy talerz obrotowy został wyjęty np. w celu umycia go.

**Należy stosować delikatne detergenty**, wodę i miękką szmatkę do mycia powierzchni wewnętrznych oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek wraz z zawiasami.

**Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu** lub żywności w pobliżu drzwiczek.

**W przypadku trudnych do wymycia plam**,należy gotować w kuchence pełną filiżankę wody przez 2 do 3 minut. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

**Nieprzyjemne zapachy wewnątrz** kuchenki można wyeliminować poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i zagotowanie jej.

**Grill** nie wymaga mycia, gdyż ciepło przezeń wytwarzane powoduje spalanie zabrudzeń; należy jednak myć powierzchnie sufitową kuchenki. Należy wykonać to za pomocą gąbki zmoczonej w gorącej wodzie z dodatkiem ciekłego detergentu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

**Należy okresowo sprawdzać uszczelki drzwiczek oraz miejsca** w ich pobliżu czy nie są uszkodzone. Jeśli stwierdzimy uszkodzenia, nie należy uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostaną one naprawione przez wykwalifikowanego technika.

**Agresywne detergenty**, myjki metalowe, szmatki ścierne, itp. mogą uszkodzić panel sterowania oraz części wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy użyć gąbki i detergentu w płynie lub ściereczki papierowej i środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ściereczce.

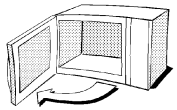
**Nie należy** spryskiwać bezpośrednio kuchenki.

## INSTRUKCJE GOTOWANIA

| Rodzaj żywności | Ilość | Moc | Czas | Czas dochodzenia | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Pieczeń wołowa | 1000 g | Etap 1: 750 W<br>Etap 2: 350 W | 8 - 10 min<br>8 - 12 min | 10 - 15 min | Odwrócić pieczeń po etapie 1. |
| Mięso w kawałku | 600 g | 750 W | 10 - 12 min | 5 min | |
| Pieczeń wieprzowa | 800 g | Etap 1: 750 W<br>Etap 2: 350 W | 8 - 10 min<br>12 - 14 min | 10 - 15 min | Odwrócić pieczeń po etapie 1. |
| Pieczeń z jagnięcia | 800 g | Etap 1: 750 W<br>Etap 2: 350 W | 7 - 8 min<br>9 - 11 min | 10 - 12 min | Odwrócić pieczeń po etapie 1. |
| Bekon | 150 g | 750 W | 4 - 5 min | 1 min | Ułożyć w 2 lub 3 warstwach na talerzu przykrytym folią kuchenną. Przykryć folią kuchenną. |
| Ryba (w całości) | 600 g | 650 W | 8 - 9 min | 3 - 4 min | Zdjąć skórę. Gotować pod przykryciem. |
| Steki rybne lub filety | 400 g | 650 W | 5 - 6 min | 2 - 3 min | Umieścić cieńsza częścią do środka. Gotować pod przykryciem. |
| Połówki kurczaka | 1200 g | 750 W | 22 - 25 min | 6 - 8 min | Położyć skórą do góry. Posmarować olejem do grilla. Należy sprawdzić po upieczeniu czy sos z mięsa jest bezbarwny. |
| Piersi kurczaka | 500 g (2 szt.) | 750 W | 9 - 10 min | 4 - 5 min | Tak jak dla połówek z kurczaka. |
| Jarzyny | 250 g | 750 W | 4 - 5 min | 1 - 2 min | Gotować pod przykryciem z dodatkiem |
| jarzyny (np. marchewka w plasterkach) | 400 g | 750 W | 8 - 10 min | 2 - 3 min | 25 - 50 ml wody. |
| Kalafior/Brokuły | 300 g | 750 W | 4 - 5 min | 2 min | Dodać 50 ml wody. Gotować pod przykryciem. Odwrócić cały kalafior w połowie cyklu. |
| Pieczone jabłka | 1 sztuka<br>4 sztuki | 750 W | 1 - 1½ min<br>4 - 5 min | 1 - 2 min<br>2 - 3 min | Nakłuć widelcem. |
| Biszkopt | 500 g | 750 W | 5 min | 5 min | |
| Owsianka | 1 porcja | 750 W | 2 - 2½ minů | 1 min | Zmieszać 100 ml owsianki z 200 ml wody + 2 ml soli, na talerzu lub miseczce. Gotować bez przykrycia. |
| Świeża kolba kukurydzy | 2 szt. | 750 W | 6 - 8 min | 5 min | Dodać 50 ml wody. Gotować pod przykryciem. |
| zamrożona | 2 szt. | 750 W | 6 - 8 min | 3 - 4 min | Gotować pod przykryciem. |
| Mrożone jarzyny | 250 g<br>400 g | 750 W<br>750 W | 4 - 5 min<br>8 - 10 min | 1 - 2 min<br>2 - 3 min | Gotować pod przykryciem. Zamieszać raz. |
| Ziemniaki w mundurkach | 1 ziemniak (250g)<br>2 ziemniaki<br>4 ziemniaki | JET | 4 - 6 min<br><br>8 - 10 min<br>12 - 15 min | 2 min<br><br>3 min<br>5 min | Nakłuć widelcem. Odwrócić w połowie cyklu. |
| Ziemniaki | 250 g<br>500 g | 750 W | 4 - 5 min<br>7 - 8 min | 3 - 4 min<br>3 - 4 min | Dodać 50 ml wody<br>Gotować pod przykryciem. |
| Ryż | 1 porcja (50 ml ryżu)<br>4 porcje (200 ml ryżu) | Etap 1 - JET<br>Etap 2 - 350 W<br>Etap 1 - JET<br>Etap 2 - 350 W | ½ - 2 min<br>6 - 7 min<br>5 min<br>10 - 12 min | 5 min<br><br>5 min | Dodać dwa razy więcej wody i 2 - 4 ml soli.<br>Gotować pod przykryciem. |







**A sütés folyamatának megszakítása:**
Ha ellenőrizni, összekeverni vagy megforgatni szeretnénk az ételt, akkor az ajtó kinyitásával a sütés folyamata átmenetileg megszakítható. A beállítás még 10 percig érvényben marad, jelezve a megszakítást, amelynek letelte után eltűnik. Az ajtó kinyitásakor a következőket kell szem előtt tartani:

**A sütés folyamatának újbóli elindításához:**
Zárjuk be az ajtót és nyomjuk meg a START gombot egyszer.
**Megjegyzés:** A START gomb egyszeri megnyomásával a sütés folyamata onnét indul újra, ahol megszakadt. A START gomb minden további megnyomásával a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik.

**Ha nem akarjuk folytatni a sütést:**
Vegyük ki az ételt, zárjuk be az ajtót, és nyomjuk meg a STOP gombot.

**Ha nem szakítjuk meg a sütés folyamatát:**
Lefedve főzzük.
**Megjegyzés**: A sütés alatt lehetőség van mind az Idő, mind pedig a Teljesítmény beállításának megváltoztatására, amennyiben nem automatikus funkciót használunk.

**A sütés folytatása:**
Amikor a sütési folyamat befejeződik, a sütő még 10 percig tárolja az aktuális beállításokat, hacsak meg nem nyomtuk a STOP gombot, vagy ki nem nyitottuk az ajtót. Ez lehetővé teszi, hogy a START gomb egyszerű lenyomásával folytassuk a sütést. A sütés meghosszabbítható a START gomb többszöri megnyomásával is. Egy gombnyomás 30 másodperccel hosszabbítja meg a sütési időt.
**Megjegyzés:** A sütő csak 30 másodpercig tárolja a beállításokat akkor, ha a sütés befejezése után az ajtót kinyitottuk, majd visszazártuk. .

## HOGYAN VÁLASSZUK MEG A TELJESÍTMÉNYSZINTET?

**JET**
– Italok, víz, nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek gyors melegítése. Ha az étel tojást vagy tejfölt tartalmaz, válasszunk kisebb teljesítményt.

**750 W**
– Zöldség, hal, hús stb. elkészítéséhez.

**650 W**
– Nem keverhető ételek elkészítéséhez.

**500 W**
– Kényes elkészítési módozatú ételekhez, pl. nagy fehérjetartalmú mártásokhoz, tojás- és sajtételekhez, valamint a párolt ételek elkészítésének a befejezéséhez.

**350 W**
– Párolt ételek lassú melegítéséhez.

**160 W**
– Felengedéshez.

**90 W**
– Ételek melegen tartásához, valamint vaj, sajt és fagylalt felolvasztásához.

**0 W**
– Zöldség, hal, hús stb. elkészítéséhez.

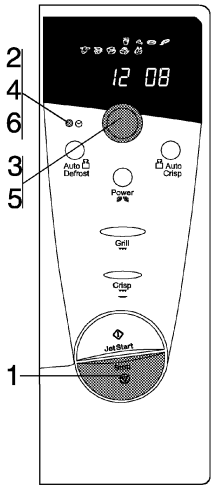
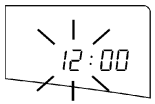
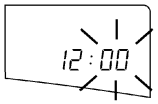
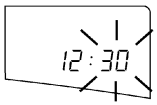
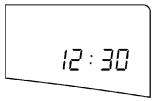
# BEKAPCSOLHATÓ ÓRAKIJELZÉS

**Amikor a készüléket** először csatlakoztatjuk a hálózathoz vagy áramkimaradást követően a kijelzőn semmi sem látható.
Igény esetén a sütő 24 órás formátumban ki tudja jelezni a pontos időt. Ha az Óra funkció nincs beprogramozva, a sütési idő beállításáig a kijelzőn nem látható semmi.

**Megjegyzés:**
Ha a kijelzőről el kívánjuk távolítani a már beállított óra kijelzését, csak meg kell nyomnunk ismét az Óra gombot, majd a Stop gombot. Az Óra funkció újbóli elindításához kövessük az alábbi eljárást.

**Tartsuk nyitva a sütő ajtaját** az Óra beállítása alatt. Ily módon 10 perc áll rendelkezésünkre a művelet elvégzéséhez.

**Ha az ajtó zárva van**, a szóban forgó lépések mindegyikét 30 másodpercen belül végre kell hajtanunk. Ha ez nem sikerül, a sütő visszatér készenléti helyzetbe, és mindent elölről kell kezdenünk.

| | TENNIVALÓ | EREDMÉNY |
|---|---|---|
|  | 1. Nyomjuk meg a STOP gombot. | • • * A két pont világít. |
| | 2. Nyomjuk meg az ÓRA gombot. | * A két bal oldali szám (óra) villog. |
| | 3. Forgassuk el a BEÁLLÍTÓ gombot az óra beállításához. |  * A beállított óraérték továbbra is villog. |
| | 4. Nyomjuk meg az ÓRA gombot ismét. |  * A két jobb oldali szám (perc) villog. |
| | 5. Forgassuk el a BEÁLLÍTÓ gombot az óra beállításához. |  * A beállított percérték továbbra is villog. |
| | 6. Nyomjuk meg az ÓRA gombot ismét. |  * Az Óra be van állítva és működik. |



# SKRÓCONE INSTRUKCJE GOTOWANIA

## INSTRUKCJE PODGRZEWANIA

| Rodzaj żywności (o temperaturze chłodziarki) | Ilość | Poziom mocy | Czas | Czas dochodzenia | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|---|
| Danie na talerzu | 300 g | 750 W | 2½ - 3 min | 1 - 2 min | Pod przykryciem. |
| Danie na talerzu | 450 g | 750 W | 3 - 3½ min | 1 - 2 min | Pod przykryciem. |
| Ryż gotowany | 0,2 l<br>0,6 l | 750 W<br>750 W | 1 min<br>2½ - 3 min | 1 min<br>2 min | Pod przykryciem.<br>Pod przykryciem. |
| Klopsiki | 250 g | 750 W | 1½ - 2 min | 1 - 2 min | |
| Hot dog | 1 szt.<br>2 szt. | 750 W<br>750 W | ½ - ¾ min<br>¾ - 1 min | 1 min<br>1 min | |
| Łazanki | 450 g | 650 W | 5 - 6 min | 2 - 3 min | |
| Jarzyny konserwowe | 425 g | 750 W | 1½ min | | Odlać większą cześć płynu. |
| Placek | 230 g | 750 W | 2 - 2½ min | 1 - 2 min | |
| Napój | 0,2 l | JET | 1 - 1½ min | 1 min | Włożyć metalową łyżkę do kubka aby zapobiec przegrzaniu. |
| Rzadka zupa | 250 ml | JET | 2 - 2½ min | 1 min | Podgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce. |
| Zupa<br>krem na bazie mleka | 250 ml | 750 W | 2½ - 3 min | 1 min | Nie napełniać pojemnika więcej niż do ¾. Zamieszać raz. |

## INSTRUKCJE DLA FUNKCJI GRILL

| Rodzaj żywności | Ilość | Nastawienie | Czas | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| Zapiekanka z serem | 4 szt. | Grill | 4 - 5 min | Umieścić na ruszcie |
| Kiełbaski | 4 szt. | Grill | 8 - 10 min | Umieścić na ruszcie Odwrócić po upływie 5 - 6 min. |
| Połówki kurczaka | 1 - 1,2 kg | Grill + 350 W | 20 - 25 min | Położyć na talerzu skórą do góry. |
| Zamrożona zapiekanka rybna | 450 g | Grill + 500 W | 16 - 18 min | Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym |
| Mrożona zapiekanka jarzynowa | 400 g | Grill + 350 W | 12 - 15 min | Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym |
| Zapiekanka z ziemniaków | 4 porcje | Grill + 650 W | 18 - 20 min | Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym |
| Frytki | 800 g | Grill | 6 - 8 min | Umieścić na ruszcie |

## INSTRUKCJE ROZMRAŻANIA

| Rodzaj żywności | Ilość | Czas rozmrażania / 160 W | Czas dochodzenia | Zalecenia |
|---|---|---|---|---|
| Pieczeń | 1000 g | 25 - 30 min | 15 - 20 min | Odwrócić w połowie cyklu rozmrażania. |
| Wołowina na gulasz | 500 g | 10 - 12 min | 10 min | Odwrócić/ oddzielić w połowie cyklu rozmrażania. |
| Mięso mielone | 500 g | 10 - 12 min | 5 - 10 min | Odwrócić w połowie cyklu, oddzielić rozmrożone kawałki. |
| Kotlety, steki | 500 g | 9 - 11 min | 5 - 10 min | Odwrócić w połowie cyklu. |
| Parówki | 500 g | 7 - 9 min | 3 - 4 min | Odwrócić/ oddzielić w połowie cyklu |
| Bekon | 150 g | 2 - 2½ min | 2 - 3 min | |
| Kurczak w całości | 1200 g | 20 - 25 min | 15 - 20 min | Odwrócić w połowie cyklu. |
| Kurczak w kawałkach | 500 g | 12 - 15 min | 10 min | Odwrócić/ oddzielić w połowie cyklu. Osłonić folią końce skrzydeł i nóg aby zapobiec przegrzaniu. |
| Ryba w całości | 600 g | 10 - 12 min | 10 min | Odwrócić w połowie cyklu, osłonić ogon folią aby zapobiec przegrzaniu. |
| Filety/ steki rybne | 400 g | 7 - 8 min | 5 - 6 min | Odwrócić/ rozdzielić w połowie cyklu. |
| Krewetki | 250 g | 5 - 6 min | 5 min | Rozdzielić w połowie cyklu. |
| Szpinak | 375 g | 6 - 7 min/350W | 3 - 4 min | Odwrócić w połowie cyklu. |
| Mieszane jarzyny | 250 g | 4 - 5 min/350W | 2 - 3 min | Pomieszać w połowie cyklu. |
| Bochenek chleba | 500 g | 6 - 7 min | 5 min | Odwrócić w połowie cyklu. |
| Bułki | 4 szt. (200 g) | 3 - 3½ min | 2 - 3 min | Ułożyć pierścieniowo. |
| Bułeczki słodkie | 4 szt. (150 g) | 2½ min | 2 - 3 min | Ułożyć pierścieniowo. |
| Owoce/ jagody | 200 g | 5 - 6 min | 2 - 3 min | Rozdzielić podczas dochodzenia. |



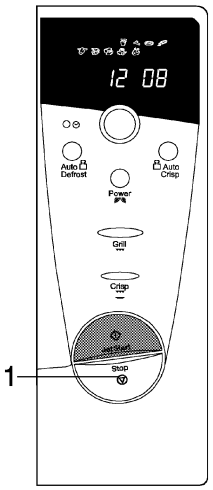


**Ha a Jet Start gombot lenyomtuk**, a sütő 30 másodpercig teljes teljesítménnyel üzemel. Minden további gombnyomással a sütési idő 30 másodperccel meghosszabbodik. Ha a Jet Start gombot normál sütés alatt nyomjuk meg, az csak gombnyomásonként 30 másodperccel meghosszabbítja az időtartamot. A teljesítményt nem befolyásolja.

**Ezt a funkciót** olyan élelmiszerek gyors melegítésére használjuk, mint nem sűrű levesek, kávé, tea, illetve magas víztartalmú egyéb ételek.

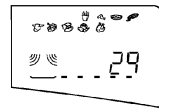
**Ha kinyitjuk**, majd becsukjuk az ajtót normál sütés közben (sütés megszakítása), a Jet Start gomb egyszeri megnyomásával történő újraindítás nem befolyásolja az Idő és a Teljesítmény beállításait. A Jet Start gomb ismételt megnyomása minden esetben 30 másodperccel meghosszabbítja az időtartamot.

### TENNIVALÓ




1. Nyomjuk meg a JET START gombot.

### EREDMÉNY



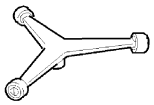

* A Mikrohullám üzemelést jelző szimbólum villog.
* A teljesítményszintet mutató sáv mozog.
* A kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható.

**Ha az idő letelt,** hangjelzés hallható, és a folyamat leáll.

# IDŐ ÉS TELJESÍTMÉNY

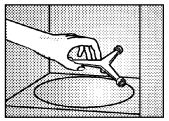
**A sütés folyamatának megkezdése után** az időtartamot könnyen megnövelhetjük 30 másodperces lépésenként a Start gomb megnyomásával. A gomb minden egyes megnyomásával 30 másodperccel meghosszabbodik az időtartam. A sütés időtartama a Beállító gomb elfogatásával is növelhető vagy csökkenthető.

## FORGÓTÁNYÉR TARTÓ

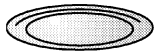


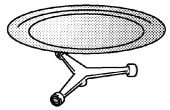
**A forgótányér tartót** az üveg forgótányér alá helyezzük. A forgótányér tartóra az üveg forgótányéron kívül soha ne helyezzünk más edényt. A forgótányér tartó mosogatógépben tisztítható.

* A forgótányér tartót a sütő alján kiképzett helyére illesszük be.



## ÜVEG FORGÓTÁNYÉR





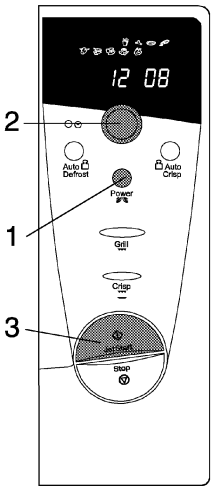
**Minden sütési módozatnál** használjuk az üveg forgótányért. Az üveg forgótányér felfogja a kicsöpögő levet és az olyan ételdarabokat, amelyek egyébként beszennyeznék a sütő belterét. Az üveg forgótányér mosogatógépben tisztítható.

* Helyezzük az üveg forgótányért a forgótányér tartóra.

## KÉTTÁNYÉROS TARTÓ

**A kéttányéros tartó kiváló megoldás** a két szinten történő melegítéshez. Az egyik tányért helyezze egyszerűen az üveg forgótányérra, a másik tányért pedig fölé, a kéttányéros tartóra. A kéttányéros tartó mosogatógépben tisztítható. **Ne használjuk** a Grill vagy Crisp funkcióval együtt. A keletkező hő hatására megolvad.

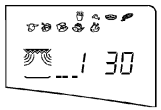
## TENNIVALÓ



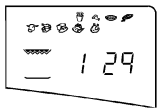

1. Nyomjuk meg ismételten a TELJESÍTMÉNY gombot a kívánt teljesítményszint beállításához.
2. Forgassuk a BEÁLLÍTÓ gombot mindaddig, amíg a kívánt idő meg nem jelenik.
3. Nyomjuk meg a START gombot.

## EREDMÉNY

* A teljesítményszint megjelenik a kijelzőn.




* Az idő megjelenik a kijelzőn.




* A Mikrohullám üzemelést jelző szimbólum villog.
* A kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható.

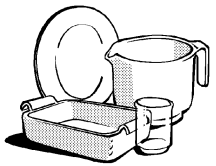
**Ha a sütési idő letelt,** hangjelzés hallható, és a sütés folyamata leáll.



# FUNKCJONOWANIE Z MIKROFALAMI

## JAKIEGO SPRZĘTU MOŻNA UŻYWAĆ W KUCHENCE?

**Okrągłe lub owalne naczynia** zapewniają najlepsze efekty gotowania. Kwadratowe lub prostokątne pojemniki powodują przegrzewanie się potrawy w rogach, gdyż tam jest pochłaniane więcej energii. Dobre rezultaty gotowania zapewniają pojemniki płaskie.



Nadający się

Nie nadający się

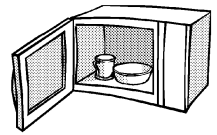
**Naczynia metalowe**, takie jak np. garnki i rondle nie **mogą być używane** w kuchence mikrofalowej.

**Mikrofale nie mogą przenikać przez metal**. Zostają odbijane przez każdy metalowy przedmiot w kuchence tak samo, jak są odbijane przez ściany kuchenki, powodując zjawisko "iskrzenia", podobne do błyskawic.

**Można użyć niewielkich kawałków folii aluminiowej** ale wyłącznie do osłonięcia tych miejsc, które mogłyby ulec przegrzaniu (np. przykryć skrzydełka kurczaka, końce udek i ogony ryb) lecz folia nie może dotykać ścianek kuchenki, aby nie spowodować iskrzenia (uszkodzenia).

| Materiał | Gotowanie za pomocą mikrofal |
|---|---|
| Szkło (ogólnie) | Tak (1) |
| Szkło (żaroodporne) | Tak |
| Szkło ceramiczne i ceramika (żaroodporne) | Tak (1) |
| Terakota | Tak |
| Porcelana (żaroodporna) | Tak |
| Plastyk (ogólnie) | Tak (2) |
| Plastyk (odporny na temperaturę) | Tak (2) |
| Pojemniki z folii aluminiowej / folia aluminiowa | Tak (3) |
| Metal (garnki, patelnie, itd.) | Nie |
| Papier | Tak |
| 1. Bez części lub brzegów metalowych. | |
| 2. Niektóre gatunki plastyku są odporne tylko do pewnych temperatur. | |
| 3. Można użyć folii aluminiowej dla osłonięcia delikatnych części produktów. | |

**Aby sprawdzić czy dany pojemnik nadaje się do użycia w kuchence, należy wykonać następującą, prostą próbę:**



Włożyć do kuchenki pusty pojemnik oraz szklankę z wodą. Woda jest konieczna, ponieważ kuchenka nie może działać, gdy jest pusta lub z pustymi pojemnikami. Uruchomić kuchenkę na pełną moc przez czas 1 minuty. Pojemnik, który nadaje się do stosowania w kuchence, będzie po takiej próbie zaledwie ciepły.

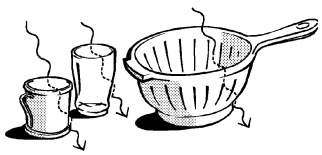
## POJEMNIKI ALUMINIOWE I MIKROFALE

**W kuchence mikrofalowej można** użyć jednorazowych pojemników aluminiowych, pod warunkiem przestrzegania prostych zasad:

* Aby uniknąć uszkodzenia kuchenki, należy zawsze usuwać pokrywkę laminatową z pojemnika.
* Mogą być używane tylko pojemniki nie uszkodzone.
* Nie powinno się używać pojemników wyższych niż 3 cm. Pojemnik musi być wypełniony co najmniej do 2/3 jego wysokości.
* Aby zapobiec powstawaniu iskier, należy pozostawić co najmniej 1 cm wolnej przestrzeni pomiędzy pojemnikiem aluminiowym, a ścianką kuchenki.
* Pojemniki aluminiowe winny być używane pojedynczo i ustawione na talerzu obrotowym, należącym do wyposażenia.
* Aby zapewnić jednolite podgrzanie, należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta produktu spożywczego.
* Jeśli stosujemy pojemniki aluminiowe do potraw wykonanych w domu to mogą one wymagać więcej czasu na podgrzanie niż gdyby były umieszczone w pojemnikach plastykowych, szklanych, porcelanowych lub papierowych. Zanim podamy potrawę powinniśmy się upewnić czy została dostatecznie podgrzana (co najmniej do 72°C).

**Może okazać** się pomocne włożenie pojemnika aluminiowego, do drugiego pojemnika wykonanego z żaroodpornego szkła lub plastyku odpornego na temperaturę i wlanie doń nieco gorącej wody (do głębokości nie więcej niż 1 cm) tak, aby ogrzać podstawę pojemnika. Zamieszać lub odstawić na 2-3 minuty po zagrzaniu, aby pomóc w rozprowadzeniu ciepła wewnątrz pojemnika.

## CO TO SĄ MIKROFALE?



**Mikrofale są podobne do fal telewizyjnych** lub fal światła. Nie można ich zobaczyć ale można zobaczyć ich efekt. Podobnie jak normalne światło przechodzi przez szkło, plastyk i powietrze, tak mikrofale mają zdolność przechodzenia przez papier, szkło, porcelanę, plastyk i powietrze. Materiały te nie zawierają wody ani metalu, nie zostaną więc rozgrzane przez mikrofale. Mikrofale odbijają się od metalu tak, jak światło od lustra.

**Mikrofale są pochłaniane przez wodę**, olej i tłuszcze. Cząsteczki wody, oleju i tłuszczu zostają wzburzone przez mikrofale i ocierają się o siebie, tak samo jak przy szybkim pocieraniu rąk, kiedy to wytwarza się ciepło. Szybkość pocierania decyduje o temperaturze. Energia mikrofal nie jest gorąca. Powoduje, że produkt żywnościowy wytwarza własne ciepło.

**Produkty żywnościowe zawierają zawsze wodę**. Kiedy podgrzewamy ją za pomocą mikrofal to cząsteczki wody w niej zawarte zostają wzburzone i wytwarza się ciepło. Mikrofale docierają do wnętrza produktu ze wszystkich stron jednocześnie. Z tego powodu produkt zostaje podgrzany tak szybko.

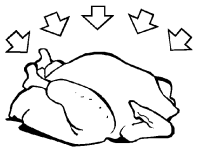
Podgrzewanie za pomocą mikrofal

**Stosowanie mikrofal daje oszczędność czasu**
Umożliwia też oszczędzanie energii, zwłaszcza gdy gotuje się małe ilości pożywienia.

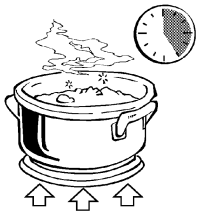
Gdy gotujemy rybę w garnku z wodą, energia elektryczna musi najpierw rozgrzać płytę. Następnie ciepło przechodzi z płyty na garnek, a z garnka do wody, która z kolei podgrzeje rybę.

Energia elektryczna jest przetwarzana w kuchence mikrofalowej na mikrofale zaś ich energia zamienia się w ciepło wewnątrz danego produktu prawie całości.

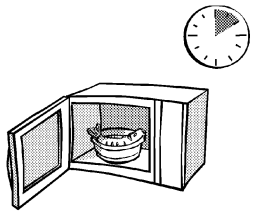
**Gdy podgrzewa się produkt żywnościowy** za pomocą promieni podczerwonych (grill lub gorące powietrze) w normalnym piekarniku, energia cieplna dostaje się na powierzchnię potrawy a następnie dzięki przewodzeniu, dochodzi do jego wnętrza. Żywność cechuje niewielkie przewodnictwo cieplne i dlatego potrzebny jest dłuższy czas do jej ogrzania.



Podgrzewanie za pomocą grilla



Czas gotowania 20 - 25 min.



Czas gotowania 10 min.

## JAKIEGO SPRZĘTU MOŻNA UŻYWAĆ W KUCHENCE

**Narzędzia i pojemniki** używane do gotowania w kuchence mikrofalowej muszą być wykonane z materiału, który umożliwia swobodne przechodzenie mikrofal. Oznacza to, że do gotowania należy używać ogólnie pojemników papierowych, plastykowych, szklanych lub ceramicznych.

**Do użycia w kuchence nadaje się doskonale sprzęt porcelanowy** i z ceramiki. Równie dobra jest większość typów szkła. Szkło kryształowe łatwo się tłucze i lepiej go nie używać. Należy również unikać używania sprzętu wykonanego ze szkła kolorowego lub dekorowanego, gdyż metal w nim zawarty, np. złoto, stanowiące element dekoracji, mógłby zostać uszkodzony.

**Plastyk i papier** mogą być używane o ile wytrzymują temperaturę podgrzanego produktu. Podczas gotowania należy używać jedynie takiego plastyku, który wytrzymuje temperaturę ponad 120 °C. Niektóre materiały plastykowe takie, jak np. melamina, rozgrzewają się pod wpływem mikrofal i ulegną uszkodzeniu





**A mikrohullámú** sütő rendelkezik egy speciális automatikus felengedési funkcióval, ami jó végeredményeket nyújt. A sütő részére meg kell adnunk a felengedésre kerülő élelmiszer típusát és nettó súlyát.

**Öt élelmiszerosztály** van beprogramozva a sütőbe, és ezek lefedik az élelmiszerek teljes palettáját.

Minden további gombnyomás a következő élelmiszerosztályt választja ki.

**Az automatikus felengedés a nyers, forrázott, előfőzött ételek és kenyérfélék felengedésére szolgál.**

HÚS
(50 g - 2 Kg)
* Sertésszeletek
* Marhaszeletek
* Sültek
* Darált hús

HAL
(50 g - 2 Kg)
* Tőkehal-szeletek
* Lepényhal-filék
* Pisztráng

KENYÉR
(50 g - 2 Kg)
* Molnárkák
* Tekercsek
* Egész kenyér
* Kekszek

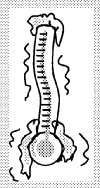
ZÖLDSÉGEK
(50 g - 2 Kg)
* Brokkoli
* Karfiol
* Vegyes zöldség

BAROMFI
(50 g - 3 Kg)
* Csirke, egész vagy darabolt

### ⚠ FONTOS!

Az automatikus felengedési funkció használatakor a súly a nettó súlyt jelenti grammban, vagyis csak az élelmiszer súlyát az edény nélkül.

Az Automatikus felengedési funkció akkor nyújtja a legjobb eredményeket, ha az élelmiszer hőmérséklete -18°C, és a felengedésre kerülő élelmiszert közvetlenül a fagyasztóból vették ki.



Ha az élelmiszer melegebb a mélyhűtési hőmérsékletnél (-18°C), pl. egy nem háromcsillagos hűtőszekrény fagyasztóterében tároltuk, a sütő által számított felengedési idő túl hosszú lesz, és ez azzal a kockázattal jár, hogy az élelmiszer túlfő. Ilyen esetben válasszunk kevesebb súlyt és ezáltal rövidebb felengedési időt.

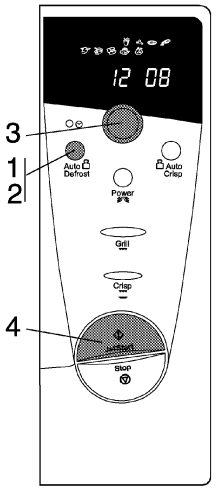
Ugyancsak válasszunk a felengedésre kerülő élelmiszer súlyánál alacsonyabb értéket, ha az élelmiszer - legfeljebb 20 percig - a fagyasztón kívül volt.

A felengedést az idő és a teljesítmény megadásával kell elvégezni, ha az élelmiszer 20 percnél tovább volt a fagyasztón kívül, valamint ha készételt engedünk fel. A pihentetési idő mindig javítja a minőséget.

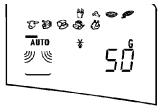
Kis darab fóliák használhatók pl. csirkeszárnyak, lábak és a halak farkának beburkolására, de a fólia nem érhet hozzá a sütő falaihoz, mert a sütő károsodhat.

# KÉZI FELENGEDÉS FUNKCIÓ

Auto Defrost | TENNIVALÓ | EREDMÉNY

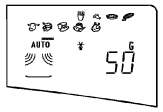



1. Nyomjuk meg az AUTOMATIKUS FELENGEDÉS gombot.

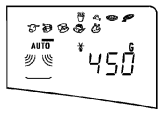



* A kijelzőn a súly látható grammban (gr.), és az öt élelmiszerosztályból az első jelenik meg.

2. Ismételten nyomjuk meg az AUTOMATIKUS FELENGEDÉS gombot az igényelt élelmiszerosztály kiválasztásához.

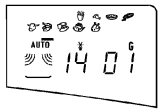



3. Forgassuk el a BEÁLLÍTÓ gombot a felengedésre kerülő élelmiszer súlyának beállításához.

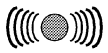



* A súly látható a kijelzőn.

4. Nyomjuk meg a START gombot.




* A felengedési folyamat elkezdődik.
* A Mikrohullám üzemel szimbólum villog.
* A kijelzőn a felengedési idő visszaszámlálása látható.



**Amikor a Felengedési program befejeződik,** hangjelzés hallható, és a felengedés folyamata leáll.

# KÉZI FELENGEDÉS FUNKCIÓ

**Kiolvasztáskor** kövessük az “Idő és teljesítmény” részben leírt eljárást, és válasszuk a ⅓ 160 W teljesítményt.

**Fagylalt** vagy vaj felolvasztásához válasszuk a 90W teljesítményt.

**Ellenőrizzük rendszeresen az ételt.** Vegyük ki a már kiolvasztott részeket. Némi tapasztalat birtokában a különböző ételmennyiségek függvényében is fel tudjuk majd mérni az időket.

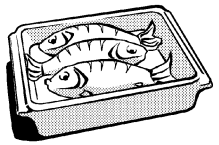
**Amiről nem szabad megfeledkeznünk a felengedés során.**

* A csomag alakja befolyásolja a felengedési időt.
* A lapos téglalapok gyorsabban engedhetők fel, mint a mély tömbök.
* Válasszuk szét a darabokat, ahogy kezdenek felengedni; a különálló szeletek könnyebben engednek fel.
* Kis darab fóliákkal burkoljuk be azokat a területeket, amelyek túlságosan felmelegszenek. Használjunk fa fogpiszkálót a fólia rögzítéséhez.
* Felengedéskor jobb, ha egy kissé fagyottan hagyjuk az élelmiszert, és hagyjuk, hogy a felengedés a pihentetés során fejeződjön be.



# ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGÓLNE ZALECENIA

**Produkty o nieregularnym** kształcie jak, np. ryby, winny być włożone do kuchenki ogonami do środka.



**Osłonić ogon** i głowę kawałkami folii aluminiowej tak, aby zapobiec zbytniemu wysuszeniu tych części, zwracając przy tym uwagę, aby folia nie dotykała ścianek kuchenki.

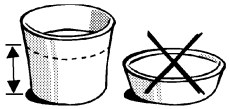
**Gdy chcemy podgrzać produkty wyjęte z chłodziarki** lub gdy umieszczamy je na talerzu do pogrzania to należy grubsze i gęściejsze części umieszczać na brzegu talerza zaś cieńsze i rzadsze na jego środku.

**Należy nałożyć plastry** mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.

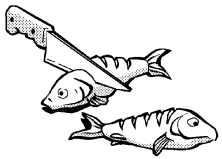
**Grubsze plastry** mięsa np. klopsy lub kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

**Wywary lub sosy** muszą być podgrzewane w osobnym pojemniku.

**Należy wybierać** raczej wysoki i wąski pojemnik niż niski i wąski. Podczas podgrzewania wywarów, sosów lub zup, nie należy napełniać pojemnika powyżej 2/3.



**Gdy gotujemy lub podgrzewamy** rybę w całości to należy nakłuć jej skórę w kilku miejsca dla uniknięcia jej pęknięcia.



**Skład produktu**

Produkty zawierające dużo tłuszczu i cukru będą gotować się krócej od produktów zawierających dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Im gęściejsza potrawa, tym dłuższy czas podgrzewania. Produkty bardzo gęste, takie jak mięso, potrzebują więcej czasu na podgrzanie niż produkty porowate, jak np. pieczywo.

**Kształt i wielkość**

Mniejsze kawałki żywności gotują się szybciej niż duże zaś jednorodne kawałki gotują się bardziej równomiernie od nieregularnych. Aby zapewnić równomierne gotowanie należy pokroić produkt na kawałki o podobnej wielkości i kształcie.

**Mieszanie i odwracanie produktu podczas gotowania.**

Mieszanie i odwracanie żywności to tradycyjne metody stosowane w gotowaniu tradycyjnym, jak również podczas gotowania w kuchence mikrofalowej; służą do szybkiego rozprowadzenia ciepła w kierunku środka talerza i zapobiegają przypaleniu na krawędziach zewnętrznych produktu. Odwracanie potrawy, podczas gotowania w kuchence mikrofalowej, jest szczególnie ważne dla zapewnienia równomiernego ugotowania. Podobnie jak podczas pieczenia tradycyjnego, takie potrawy jak pieczeń winny być od czasu do czasu podnoszone, aby nie nasączały się zbytnio wydzielanym sosem.

# ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGÓLNE ZALECENIA

## ⚠ UWAGA!

**W handlu** znajduje się różny sprzęt, nadający się do kuchenek. Należy się jednak upewnić przed zakupem czy nadaje się do gotowania przy użyciu mikrofal.

**Po włożeniu produktu** do kuchenki mikrofalowej należy się upewnić czy produkt, pojemnik lub pokrywka nie dotykają do ścianek lub sufitu kuchenki.

**Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego**. Jeśli sprzęt metalowy zetknie się ze ściankami kuchenki podczas jej pracy, wystąpi iskrzenie i kuchenka zostanie uszkodzona.

**Zanim uruchomimy** kuchenkę należy zawsze sprawdzać czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

**Ilość produktów**

Im więcej jest produktów, które chcemy zagotować, tym więcej potrzeba czasu. Jest ogólną zasadą, że podwójna ilość produktów wymaga prawie podwójnie dłuższego czasu. Jeśli zagotowanie jednego ziemniaka trwa 4 minuty to dla dwóch ziemniaków potrzeba około 7 minut.

**Zawartość wody:**

Czas gotowania danego produktu zależy od ilości wody, jaką on zawiera, gdyż mikrofale są przyciągane przez wodę. Produkty zawierające dużo wody, takie jak jarzyny, ryby, drób będą się gotować szybciej i równomierniej; produkty bardziej suche, takie jak ryż czy suszona fasola wymagają dolania wody, aby można je było gotować w kuchence mikrofalowej.

**Kondensat:**

Woda zawarta w produktach może spowodować powstanie kondensatu na ściankach kuchenki i wewnętrznej stronie drzwiczek. Zjawisko to jest czymś normalnym podczas gotowania. Gotowanie potraw pod przykryciem powoduje zmniejszenie ilości kondensatu.

**Cukier:**

Podczas gotowania produktów zawierających dużo tłuszczu i cukru, takich jak świąteczny pudding, mięso mielone lub ciasto z owocami, należy ściśle stosować się do instrukcji gotowania. Przekroczenie zalecanego czasu gotowania może spowodować spalenie produktu i uszkodzenie kuchenki.

**Jak pozbawić produkty powstającego ciśnienia**

Niektóre produkty są szczelnie pokryte skórką lub błonką. Produkty takie winny być nakłute widelcem lub wykałaczką tak, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu. Dotyczy to ziemniaków w mundurkach, ziemniaków, wątróbek z drobiu, żółtek jajek i niektórych owoców.

**Czas dochodzenia**

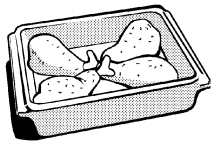
Po procesie gotowania należy zawsze przewidzieć czas dochodzenia. Czas dochodzenia po rozmrażaniu, gotowaniu/ podgrzewaniu zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Potrawa jest gotowana w kuchence mikrofalowej nawet po wyłączeniu mikrofal. To nie mikrofale ale wysoka temperatura, która wytworzyła się wewnątrz produktu podtrzymuje proces gotowania, dzięki przechodzeniu ciepła do wnętrza potrawy. Okres dochodzenia potrawy jest zależny od objętości i gęstości produktu. Niekiedy wystarczy czas jaki jest potrzebny na wyjęcie potrawy z kuchenki i podanie jej na stół. Jednakże w przypadku potraw o dużej ilości i gęstości może on dojść do 10 minut. W tym czasie zostanie dokończony proces gotowania.

**Najlepsze rezultaty** uzyskamy wówczas, gdy rozmieścimy żywność równomiernie na talerzu. Podczas gotowania za pomocą mikrofal można rozmieszczać żywność na szereg sposobów, aby było ono bardziej równomierne.

**Jeżeli gotujemy większą ilość** tego samego produktu, np. ziemniaki w mundurkach, należy je rozmieścić w kształcie pierścienia, aby uzyskać równomierny stopień ugotowania.

**Jeśli gotujemy produkt** o nierównej grubości lub kształcie, należy umieścić cieńszą część w kierunku środka talerza, gdzie zostanie rozgrzany najpóźniej.





# GRILL FUNKCIÓ

**A grill** segítségével, amely a sütő belterének felső falán helyezkedik el, az ételek pirosra süthetők.

**Ne hagyjuk a sütő ajtaját** hosszabb időszakokra nyitva, amikor a grill üzemel, mivel az a hőmérséklet visszaesését okozza.

FONTOS!

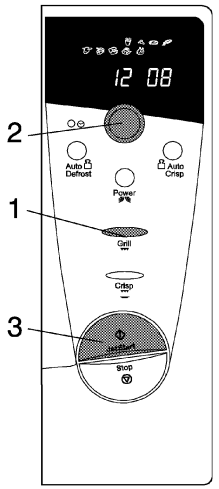
**Mielőtt** bármilyen konyhai eszközt a grillezéshez igénybe vennénk, győződjünk meg arról, hogy ellenáll-e a sütőben keletkező hőnek.

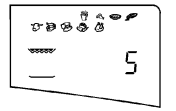
**Ne használjunk** műanyagból készült eszközöket a grillezéshez. Ezek a keletkező hő hatására megolvadnak. A papírból illetve fából készült eszközök használata szintén nem ajánlott.

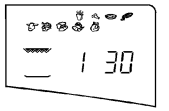
**Megjegyzés:**

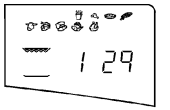
A sütés folyamán a Grill gomb lenyomása be- illetve kikapcsolja a grillező fűtőszálat. Az időbeállító folytatja a visszaszámlálást, amikor a grillező fűtőszálakat kikapcsoljuk.

| TENNIVALÓ | EREDMÉNY |
|---|---|
| 1. Nyomjuk meg a GRILL gombot. | * 5 mp látható a kijelzőn.<br>* A Grill szimbólum világít. |
| 2. Forgassuk a BEÁLLÍTÓ gombot mindaddig, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. | * Az idő megjelenik a kijelzőn. |
| 3. Nyomjuk meg a START gombot. | * A Grill szimbólum villog.<br>* A kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható. |
| | **Ha az idő letelt,** hangjelzés hallható, és a folyamat leáll. |



# GRILL ÉS MIKROHULLÁM KOMBINÁLÁSA

**A művelet során** a grillező fűtőszál a Grill gomb lenyomásával ki-/bekapcsolható. Az elérhető max. mikrohullámos teljesítményszint a grill használata mellett korlátozott (lásd a műszaki adatokat).

**Fontos!**

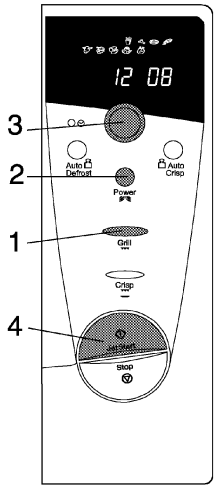
Mielőtt a grillezést mikrohullámmal kombinálnák, győződjünk meg arról, hogy az alkalmazandó eszközök ellenállnak-e a sütőben keletkező hőnek és átengedik-e a mikrohullámokat.

**Lehetőség van** a mikrohullámok kikapcsolására, ha a mikrohullámos teljesítményszintet 0 W-ra csökkentjük. Amikor elértük 0 W szintet, a sütő csak grillezési módba kapcsol. Ez a jellemző csak akkor használható, ha a forgótányér üzemel, egyébként a sütő kikapcsol, ha elértük 0 W szintet

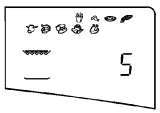
## Hogyan válasszuk meg a helyes teljesítményszintet

| Teljesítményszint | Jelzett ételek |
|---|---|
| 90 -160 W | Nagy húsdarabok |
| 160 - 350 W | Hal |
| 350 - 500 W | Baromfi |
| 500 - 650 W | Csőbensültek |

TENNIVALÓ — EREDMÉNY




1. Nyomjuk meg a GRILL gombot.

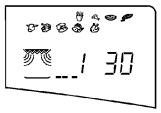



* 5 mp látható a kijelzőn.
* A Grill szimbólum világít.

2. Nyomjuk meg ismételten a TELJESÍTMÉNY gombot a kívánt teljesítményszint beállításához.

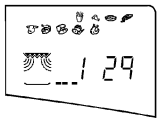
* A Mikrohullám szimbólum világít.
* A teljesítményszint látható a kijelzőn.

3. Forgassuk el a BEÁLLÍTÓ gombot addig, amíg a kívánt idő meg nem jelenik.

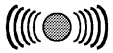



* Az idő megjelenik a kijelzőn.

4. Nyomjuk meg a START gombot.




* A Mikrohullám szimbólum kigyullad.
* A Grill szimbólum villog.
* A kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható.



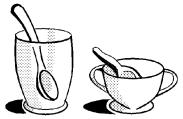
**Ha a sütési idő letelt,** hangjelzés hallható, és a sütés folyamata leáll.



# ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGÓLNE ZALECENIA

**Należy usunąć wiązania** torebek papierowych lub plastykowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.

**Jeśli produkt lub materiał zewnętrzny zapalą się wewnątrz kuchenki**, należy trzymać zamknięte drzwiczki, wyłączyć kuchenkę i wentylator. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie na głównej tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.



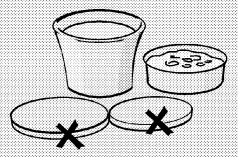
**Podczas podgrzewania płynów**, np. napojów lub wody w kuchence mikrofalowej, można doprowadzić do przegrzania płynu ponad punkt wrzenia, bez obecności widocznych oznak wrzenia. Mogłoby to doprowadzić do nagłego wylania się gorącego płynu.

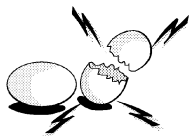
Aby tego uniknąć, należy postępować w poniżej opisany sposób:

1. Należy unikać używania kanciastych pojemników o wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w środku naczynia łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a przed ostrożnym wyciągnięciem ponownie wymieszać.

⚠ OSTRZEŻENIE!

**Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej** do podgrzewania potraw lub płynów w zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia mógłby uszkodzić otwór pojemnika, a sam pojemnik mógłby nawet eksplodować.





**Nie należy używać kuchenki mikrofalowej** do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, ponieważ mogłyby eksplodować.

**Niektóre artykuły** zawierające mało wody, np. olej, czekolada i niektóre wyroby ciastkarskie z nadzieniem, powinny być ostrożnie podgrzewane.

**Nie należy używać kuchenki mikrofalowej** do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

**Jedną z podstawowych zalet kuchenki mikrofalowej** jest krótki czas gotowania. Nie należy więc przekraczać zalecanych czasów gotowania i podgrzewania.

**Aby uzyskać dodatkowe informacje** należy skorzystać z poradnika gotowania dla kuchenek mikrofalowych. Zwłaszcza wówczas gdy są gotowane lub podgrzewane potrawy zawierające alkohol.

**Po podgrzaniu potraw dla dzieci** , należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.
**Pokrywkę** i smoczek należy zdjąć przed podgrzaniem!

**Należy używać rękawic ochronnych**. Energia mikrofal nie rozgrzewa pojemnika lecz jego zawartość. Ciepło z grilla rozgrzewa zarówno pojemnik jak i kuchenkę. Należy również pamiętać o tym, że talerz Crisp nagrzewa się bardzo mocna podczas jego używania.

**Когато се допирате** до съдове, части на фурната и тигани след готвене, използвайте домакински ръкавици, за да се предпазите от изгаряне.

# ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGÓLNE ZALECENIA

⚠ UWAGA!

**Pusta kuchenka (bez żywności) nie może pracować** przy wybranej funkcji mikrofale. Taka praca kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.

**Podczas wykonywania prób pracy** kuchenki, należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

**Nie należy uruchamiać urządzenia** jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Włączenie urządzenia w takim przypadku grozi porażeniem prądem, pożarem lub innymi wypadkami.

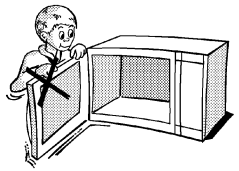
**Nie należy zanurzać** kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie. Kabel winien być ułożony z dala od rozgrzanych powierzchni.

**Nie należy zostawiać kabla** zwisającego ze stołu lub innych mebli.

**Nie należy urządzenia pozostawiać ani używać** na zewnątrz. Nie używać kuchenki w pobliżu zlewów ani na mokrych powierzchniach, w pobliżu basenów lub tp.

**Nie należy używać wnęki kuchenki** jako spiżarni.

**Nie należy zostawiać** w środku papieru, naczyń do gotowania lub żywności gdy kuchenka nie pracuje.



**Nie należy się opierać o drzwiczki** kiedy są otwarte. Można się zranić.

**Nie podgrzewać, nie magazynować ani nie używać materiałów łatwopalnych** wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogłyby spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

**Urządzanie należy używać wyłącznie** w sposób przewidziany w niniejszej instrukcji.

**Nie należy stosować** produktów chemicznych powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Kuchenka tego typu została zaprojektowana do podgrzewania i gotowania żywności. Nie należy jej używać do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

**Nie należy gotować żywności zbyt długo.** Mogłaby się zapalić.

**Nie należy używać kuchenki mikrofalowej** do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Mogłaby się zapalić.

**Nie należy zostawiać kuchenki bez nadzoru**, zwłaszcza wtedy gdy używa się do gotowania pojemników papierowych lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier mógłby się zwęglić lub zapalić zaś niektóre rodzaje plastyku mogłyby się stopić pod wpływem ciepła.

⚠ OSTRZEŻENIE!

**Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę bez** Państwa nadzoru jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane jak należy obchodzić się z nią w bezpieczny sposób i żeby zdawały sobie sprawę z zagrożeń, jakie wynikają z niewłaściwego jej użycia.



# CRISP FUNKCIÓ

**A Crisp tányér** az ételeknek, például a pizzáknak és a pitéknek, szép pirult, barna alsó felületet ad. Ez a funkció fagyasztott pizzák és más tésztaalapú ételek melegítésére és pirítására szolgál. Szalonnás tojás, kolbászfélék, hamburgerek stb. sütésére is használhatjuk.

**Ne helyezzünk edényeket** a Crisp tányérra, mivel az gyorsan nagyon magas hőmérsékletet ér el, és könnyen károsíthatja az edényeket.

**Az ételt** közvetlenül a Crisp tányérra tegyük, amelyet előzőleg egy kis zsírral kikentünk. Ez jelentősen megkönnyíti a Crisp tányér tisztítását a használat után.

**A Crisp tányér felforrósítása** felforrósítása érdekében a sütő automatikusan a Mikrohullám és a Grill funkciót működteti. Ily módon a Crisp tányér gyorsan eléri a működési hőmérsékletet, és megkezdi az étel barnítását és pirítását.

**A Crisp tányér** használat előtt előmelegíthető (max. 3 perc). A Crisp tányér előmelegítésekor mindig a Crisp funkciót használjuk.

**Nem lehetséges** a teljesítményszint módosítása vagy a Grill ki-/bekapcsolása az Automatikus Crisp funkció használata mellett.

## CRISP TÁNYÉR

**Az ételt közvetlenül a Crisp tányérra helyezzük**. A Crisp tányér használatakor alátétként mindig az üveg forgótányért használjuk. Mosogatógépben nem tisztítható. A Crisp tányér langyos, mosószeres vízben tisztítható. Az erősen szennyezett részek dörzsszivaccsal vagy enyhe súrolószerrel tisztíthatók. Tisztítás előtt mindig hagyjuk lehűlni a Crisp tányért. Ne merítsük vízbe, illetve ne öblítsük le, amíg még meleg a Crisp tányér. A gyors lehűtés károsíthatja. **Ne használjunk** fémből készült tisztítóeszközt. Ezek megkarcolhatják a felületét.

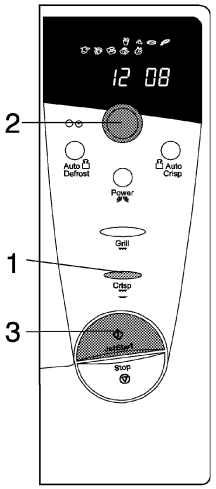
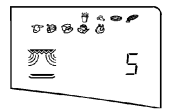
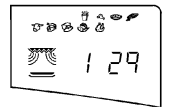
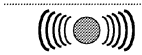
## CRISP FOGANTYÚ

**A forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez** használjuk a mellékelt Crisp fogantyút. A Crisp fogantyú mosogatógépben tisztítható.

⚠ VIGYÁZAT!

**E funkció használatakor** a sütő és a Crisp tányér nagyon felforrósodik.
**A forró Crisp tányért ne helyezzük** semmilyen, hőre érzékeny felületre.

**A forró Crisp tányérnak a sütőből való kivételéhez** használjunk sütőkesztyűt vagy a speciális Crisp fogantyút.
**Ne érintsük meg** a grill fűtőszál feletti felső falat.
**Győződjünk meg arról**, hogy a Crisp tányér megfelelően van az üveg forgótányér közepére helyezve.

| | TENNIVALÓ | EREDMÉNY |
|---|---|---|
|  | 1. Nyomjuk meg a CRISP gombot. |  * 5 mp látható a kijelzőn<br>* A Grill szimbólum világít<br>* A Crisp szimbólum világít<br>* A Mikrohullám szimbólum világít. |
| | 2. Forgassuk a BEÁLLÍTÓ gombot mindaddig, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. | * Az idő megjelenik a kijelzőn. |
| | 3. Nyomjuk meg a START gombot. |  * A mikrohullám szimbólum felgyullad.<br>* A Grill szimbólum felgyullad.<br>* A kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása látható. |
| | |  **Ha a sütési idő letelt,** hangjelzés hallható, és a sütés folyamata leáll. |

# AUTOMATIKUS CRISP FUNKCIÓ

**Ez a mikrohullámú sütő** automatikus Crisp funkcióval rendelkezik a fagyasztott készételekhez. Ez a funkció lehetővé teszi az étel gyors felmelegítését egy lépésben fagyasztásból tálalási hőmérsékletre. A sütő részére meg kell adnunk a felengedésre kerülő élelmiszer típusát.

Négy élelmiszerosztály van beprogramozva a sütőbe. Ezeknél jó végeredményekre számíthatunk. Minden további gombnyomás a következő élelmiszerosztályt választja ki.

**Csak a sütőhöz tartozó** Crisp tányért használjuk ennél a funkciónál. E funkció használata esetén a kereskedelemben kapható más Crisp tányérok nem biztosítják a megfelelő eredményt.

**Ha a súly kevesebb, mint az ajánlott súly:**

Használjuk a kézi "Crisp funkciót" az étel kézi pirításához. A kis mennyiségű ételek elkészítéséhez szükséges időtartamot a tapasztalati alapon tudjuk meghatározni.

**Ha a súly több, mint az ajánlott súly:**

Osszuk az ételt két vagy több részre, és az egyes részeket külön készítsük el az Automatikus Crisp funkcióval.

Ha nem lehetséges az étel felosztása, a kézi "Crisp funkciót" kell használnunk az étel kézi pirításához. Nagyobb mennyiségnél elengedhetetlen a pirítás során az étel megkavarása vagy forgatása, és ez legjobban a kézi "Crisp funkcióval" végezhető el.

**Az Automatikus Crisp** csak fagyasztott készételekhez használható.

**Ne feledjük,** hogy néhány perces pihentetés mindig javítja az eredményeket.

**Nem lehetséges** a teljesítményszint módosítása vagy a Grill ki-/bekapcsolása az Automatikus Crisp funkció használata mellett.

PIZZÁK
(200 - 600 g)

CSIRKEFALATOK
(200 - 600 g)

LEPÉNYEK ÉS PITÉK
(200 - 600 g)

BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK
(200 - 600 g)
* Hasábburgonya
* Kastély burgonya
* Burgonyakrokett

⚠ FONTOS!

**A fagyasztott ételt** közvetlenül a fagyasztóból vegyük ki, és helyezzük a Crisp tányérra.

**Csak az ételt** szabad a Crisp tányérra helyezni.

**Ne helyezzünk** semmilyen tárolóedényt vagy csomagolást a Crisp tányérra!

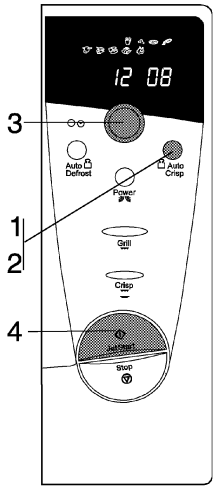
**Ha lehetséges**csak egyforma méretű darabokat használjunk, amikor csirkét melegítünk.



# FUNKCJA AUTO CRISP

Auto Crisp

## CZYNNOŚĆ



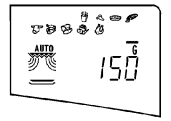

1. Nacisnąć przycisk funkcji AUTO CRISP

2. Naciskać przycisk funkcji AUTO CRISP, aby wybrać żądaną klasę żywności.

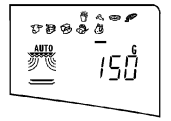
3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym w celu ustawienia ciężaru żywności jaka ma zostać poddana działaniu funkcji Crisp.

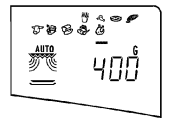
4. Nacisnąć przycisk Uruchamiania.

## REAKCJA KUCHENKI

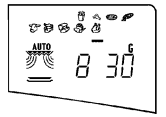



* Wyświetlacz wskazuje pierwszą z czterech klas żywności.
* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.
* Świeci się symbol Grill.
* Świeci się symbol Crisp.

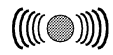



* Wyświetlacz wskazuje ciężar.




* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.
* Symbol Grill zaczyna migać.
* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania w minutach.



**Po zakończeniu funkcji AUTO CRISP** włącza się sygnał akustyczny i proces rozmrażania zostaje przerwany.

# FUNKCJA AUTO CRISP

**Kuchenka posiada** samoczynną funkcję Crisp do gotowych, zamrożonych potraw. Funkcja ta umożliwia szybkie, jednoetapowe podgrzanie zamrożonej potrawy do temperatury spożycia. Należy zaprogramować kuchenkę na rodzaj rozmrażanej żywności.

Cztery klasy żywności zostały wprowadzone do programu kuchenki. Zapewni to dobry efekt końcowy. Każde, kolejne naciśnięcie spowoduje wybranie kolejnej klasy żywności.

**Należy stosować** do tej funkcji wyłącznie talerz Crisp który został dostarczony z kuchenką. Inne talerze Crisp, dostępne w handlu, nie zapewnią dobrych rezultatów podczas stosowania tej funkcji.

**Jeśli ciężar jest mniejszy od zalecanego:**

Należy skorzystać z ręcznej "funkcji Crisp". Wraz z doświadczeniem nabierzecie Państwo wprawy w nastawianiu czasu dla niewielkich ilości ulubionych potraw.

**Jeśli ciężar jest większy od zalecanego:**

Podzielić potrawę na dwa lub trzy kawałki i użyć funkcji Auto Crisp do każdego z nich.

Jeśli nie ma możliwości podzielenia potrawy to wówczas należy użyć ręcznej "funkcji Crisp". W przypadku większej ilości jedzenia należy mieszać lub odwracać potrawę podczas pracy funkcji Crisp. Można to lepcie zrobić w trakcie pracy z ręczną "funkcją Crisp".

**Auto Crisp** należy stosować tylko do gotowych, zamrożonych potraw.

**Należy pamiętać** że kilka minut pozostawionych na czas dochodzenia, zawsze polepsza rezultaty.

**Podczas używania** funkcji Crisp nie ma możliwości zmiany poziomu mocy ani załączania bądź wyłączania funkcji Grill.

PIZZE
(200 - 600 g)

UDKA KURCZAKA
(200 - 600 g)

TARTY I PLACKI
(200 - 600 g)

POTRAWY Z ZIEMNIAKÓW
(200 - 600 g)
*Frytki francuskie
* Frytki chateau
* Krokiety ziemniaczane

⚠ WAŻNE!

**Zamrożoną żywność należy** położyć na talerz crisp bezpośrednio po wyjęcie z zamrażarki.

**Nie należy kłaść** żadnych pojemników lub opakowań na talerzy Crisp!

**Na talerzy Crisp** kładzie się tylko żywność.

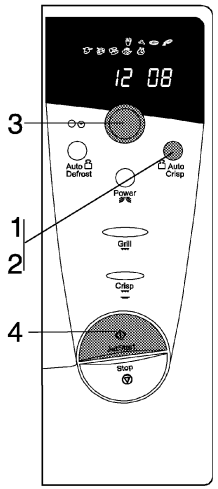
**Kawałki podgrzewanego kurczaka** muszą mieć taką samą wielkość.



# AUTO CRISP FUNKCIÓ

Auto Crisp

## TENNIVALÓ



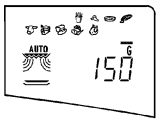

1. Nyomjuk meg az AUTO CRISP gombot.

2. Ismételten nyomjuk meg az AUTO CRISP gombot az igényelt élelmiszerkategória kiválasztásához.

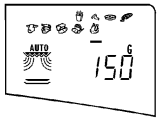
3. Forgassuk el a BEÁLLÍTÓ gombot a pirításra kerülő élelmiszer súlyának beállításához.

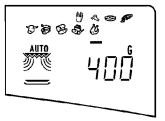
4. Nyomjuk meg a START gombot.

## EREDMÉNY

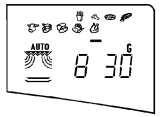



* A négy élelmiszerkategória közül az első látható a kijelzőn.
* A Mikrohullám szimbólum világít.
* A Grill szimbólum világít.
* A Crisp szimbólum világít.




* A súly látható a kijelzőn.




* A Mikorhullám szimbólum kigyullad.
* A Grill szimbólum kigyullad.
* A kijelzőn a visszaszámlálása látható percben.

**Amikor az Automatikus Crisp program befejeződött,** hangjelzés hallható, és a sütés folyamata leáll.

# ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

⚠ VIGYÁZAT!

**A készülék nem működtethető** élelmiszerek behelyezése nélkül, amikor mikrohullámokat használ. Az ilyen eljárás károsítaná a készüléket.

**A programozási próbák** idejére tegyünk a sütőbe egy pohár vizet. A víz elnyeli a mikrohullámokat, és így a sütő nem károsodik.

**Ne használjuk a készüléket akkor**, ha a hálózati tápkábel vagy a villásdugó sérült, továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, vagy ha megsérült vagy leesett. Ilyen esetekben áramütés, tűz vagy egyéb veszélyek következhetnek be.

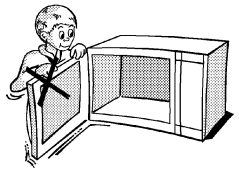
**A hálózati tápkábelt**, illetve a villásdugót soha ne mártsuk vízbe. A hálózati tápkábelt ne helyezzük meleg felületek közelébe.

**Ne hagyjuk a hálózati tápkábelt** asztal vagy bútor széléről lelógni.

**A készüléket ne hagyjuk,** illetve ne használjuk a szabadban. Ne használjuk továbbá a sütőt a konyhai mosogató mellett, nedves felületen, úszómedence közelében vagy hasonló helyeken.

**A sütő belterét** soha ne használjuk tárolótérként.

**A sütő kikapcsolt állapotában** ne hagyjunk a beltérben papírt, konyhai felszereléseket vagy élelmiszert.



**Ne támaszkodjunk rá az ajtóra,** amikor az nyitva van. Ezzel kárt tehetünk a készülékben.

**Ne melegítsünk, tároljunk vagy használjunk gyúlékony anyagokat** a sütő belsejében vagy közelében. Ezek gőzei tűz- vagy robbanásveszélyt idézhetnek elő.

**A készüléket csak** a használati utasításban előírt célokra használjuk.

**A készülékben ne használjunk** korrozív vagy elgőzölgő vegyi anyagokat. Ez a sütő élelmiszerek melegítésére, illetve elkészítésére van kialakítva. Ezért soha ne használjuk azt ipari vagy laboratóriumi célokra.

**Ne süssük túl sokáig az ételt**. Ezzel tüzet okozhatunk.

**A mikrohullámú sütőt ne használjuk** ruha, papír, fűszer, gyógynövény, fa, virág, gyümölcs vagy más gyúlékony anyag szárítására. Ezzel tüzet okozhatunk.

**Ne hagyjuk a sütőt felügyelet nélkül**, különösen akkor, amikor a sütés folyamata során papírt, műanyagot vagy más gyúlékony anyagokat használunk. Hő hatására ugyanis a papír elszenesedhet vagy éléghet, bizonyos műanyagok pedig elolvadhatnak.

⚠ FIGYELEM!

**Gyermek csak** akkor használja a sütőt felügyeletünk nélkül, ha megfelelő módon kioktattuk, és ennek alapján biztonságos módon tudja használni a sütőt, illetve tisztában van a helytelen használathoz kapcsolódó kockázatokkal.



# FUNKCJA CRISP

**Talerz Crisp** nadaje takim potrawom, jak pizza czy placki, przyjemnie przyrumienioną, chrupką skórkę. Funkcja ta winna być stosowana do podgrzewania i przyrumieniania podpieczonych pizz i innych potraw z ciasta. Można jej także używać do smażenia bekonu i jajek, kiełbasek, hamburgerów, itp.

**Nie należy kłaść żadnego sprzętu** na talerzu Crisp gdyż szybko staje się on bardzo gorący i może ten sprzęt uszkodzić.

**Potrawa winna być położona** bezpośrednio na talerzu Crisp po uprzednim posmarowaniu go tłuszczem. Ułatwi to czyszczenie talerza Crisp po jego użyciu.

**Kuchenka włączy się samoczynnie** w trybie pracy z mikrofalami i z grillem tak aby podgrzać talerz Crisp. Talerz Crisp zostanie w ten sposób szybko ogrzany do swojej temperatury roboczej i zacznie przyrumieniać potrawę.

**Talerz Crisp** można podgrzać przed użyciem (maks. 3 min). Do podgrzewania talerza Crisp należy użyć funkcji Crisp.

**Podczas używania**funkcji Crisp nie ma możliwości zmiany poziomu mocy ani załączania bądź wyłączania funkcji Grill.

## TALERZ CRISP

**Potrawę należy kłaść bezpośrednio na talerzu Crisp**. Podczas używania talerza Crisp należy zawsze stosować, jako podpórkę, podstawkę pod talerz obrotowy. Nie należy myć w zmywarce. Talerz Crisp można czyścić w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Miejsca bardzo zabrudzone należy umyć gąbką do szorowania z dodatkiem środka czyszczącego. Talerz Crisp należy zawsze schłodzić zanim zaczniemy go myć. Gdy talerz Crisp jest gorący nie należy go zanurzać ani płukać w wodzie. Szybkie ochłodzenie spowoduje jego uszkodzenie.
**Nie należy** używać myjek drucianych. Spowodują porysowanie powierzchni.

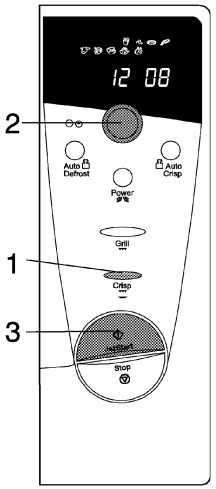
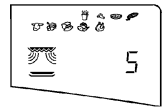
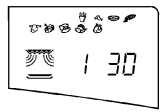
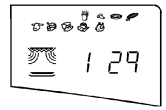
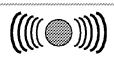
## RĄCZKA DO TALERZA CRISP

**Do wyjmowania gorącego talerza Crisp** z kuchenki należy używać dostarczonej, specjalnej rączki. Rączka do talerza Crisp może być myta w zmywarce.

⚠ UWAGA!

**Kuchenka oraz talerz Crisp** nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.
**Nie należy kłaść gorącego talerza Crisp** na jakiejkolwiek powierzchni narażonej na roztopienie.

**Należy używać rękawic kuchennych lub specjalnej rączki Crisp** podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp.
**Nie** dotykać sufitu kuchenki znajdującego się ponad grillem.
**Należy dopilnować** aby talerz Crisp był umieszczony prawidłowo, na środku talerza obrotowego.

| | CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI |
|---|---|---|
|  | 1. Nacisnij przycisk CRISP. |  * Wyświetlacz pokazuje 5 sek.<br>* Świeci się symbol Grill<br>* Świeci się symbol Crisp<br>* Świeci się wskaźnik pracy z mikrofalami. |
| | 2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym do chwili, aż zostanie wskazany żądany czas gotowania. |  * Wyświetlacz wskazuje czas gotowania. |
| | 3. Nacisnąć przycisk Uruchamiania. |  * Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać<br>* Symbol Grill zaczyna migać.<br>* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania. |
| | |  **Po upływie czasu gotowania,** włącza się sygnał akustyczny i proces gotowania zostaje przerwany. |

# FUNKCJA GRILL W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI

**Podczas pracy urządzenia** można wyłączyć i załączyć funkcje Grill przez naciśnięcie przycisku Grill. Maksymalna, dopuszczalna moc mikrofal przy równoczesnej pracy grilla jest ograniczona (patrz dane techniczne).

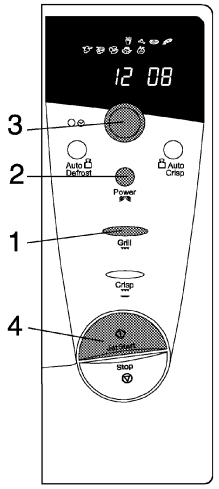
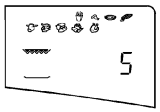
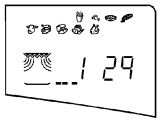
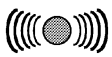
**Ważne!**

Zanim włączymy funkcję grill w połączeniu z mikrofalami, należy się upewnić czy użyty sprzęt pomocniczy jest odporny na temperaturę oraz czy przepuszcza mikrofale.

**Jest możliwe** wyłączenie mikrofal przez obniżenie ich mocy do 0 W. Gdy zostanie uzyskany poziom 0 W to kuchenka przełączy się na tryb pracy tylko z grillem Korzystanie z tej właściwości kuchenki jest możliwe tylko wówczas gdy pracuje talerz obrotowy gdyż w przeciwnym wypadku kuchenka się wyłączy gdy moc mikrofal osiągnie 0 W.

## Wybór prawidłowego poziomu mocy

| Poziom mocy | Odpowiednia żywność |
|---|---|
| 90 -160 W | Duże kawałki mięsa |
| 160 - 350 W | Ryby |
| 350 - 500 W | Drób |
| 500 - 650 W | Potrawy zapiekane |

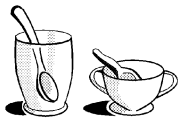
| CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI |
|---|---|
|  | |
| 1. Nacisnąć przycisk GRILL. |  <br>* Wyświetlacz pokazuje 5 sek.<br>* Świeci się symbol Grill. |
| 2. Naciskać przycisk Mocy kilkukrotnie, aż do uzyskania żądanego poziomu mocy. | <br>* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna świecić.<br>* Wyświetlacz wskazuje poziom mocy. |
| 3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym do chwili, aż zostanie wskazany żądany czas gotowania. | <br>* Wyświetlacz wskazuje czas gotowania. |
| 4. Nacisnąć przycisk Uruchamiania. |  <br>* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.<br>* Wskaźnik Grill zaczyna migać.<br>* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania. |
| |  **Po upływie czasu gotowania,** włącza się sygnał akustyczny i proces gotowania zostaje przerwany. |



# ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**Távolítsuk el** a műanyag- vagy papírzacskók zárózsinórját, mielőtt azokat a sütőbe tennénk.

**Ha az anyag meggyulladna a sütőben/sütőn kívül**, tartsuk zárva az ajtót, kapcsoljuk ki a sütőt, és zárjuk el a szellőzést. Húzzuk ki a villásdugót a konnektorból, vagy kapcsoljuk le a lakás áramellátását a biztosítéktáblán vagy a kapcsolószekrényben.



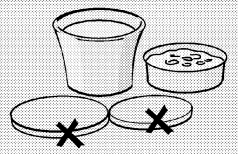
**Amikor valamilyen folyadékot**, például italt vagy vizet melegítünk a mikrohullámú sütőben, akkor előfordulhat, hogy buborékképződés nélkül lépjük túl a folyadék forráspontját. Ez a forrásban levő folyadék hirtelen kicsordulását eredményezheti.

Ennek elkerülése érdekében a következők szerint járjunk el:

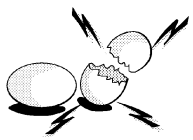
1. Kerüljük a keskeny nyakú, egyenes falú edényeket.
2. Keverjük össze a folyadékot az edény sütőbe helyezése előtt, és hagyjunk benne egy teáskanalat.
3. A felmelegítést követően hagyjunk egy kis pihenőidőt, és a sütőből való óvatos kivétel előtt újra keverjük össze a folyadékot.

⚠ FIGYELEM!

**Ne használjuk a mikrohullámú** sütőt légmentesen lezárt tárolóedényben levő élelmiszerek vagy folyadékok melegítéséhez.



A megnövekedett nyomás károkat okozhat a tárolóedény felnyitásakor, ami akár szét is robbanhat.



**A mikrohullámú sütőben** ne főzzünk vagy melegítsünk egész tojást (sem héjjal, sem héj nélkül), mert az "felrobbanhat".

**Néhány alacsony víztartalmú élelmiszer**, például az olaj, a csokoládé és bizonyos töltött sütemények melegítésekor nagy gonddal kell eljárni.

**Ne használjuk a mikrohullámú sütőt** olajfürdőben való kisütésekhez, mert a készülékben nincs lehetőség az olaj hőmérsékletének szabályozására.

**A mikrohullámú sütő egyik legnagyobb előnye** a rövid sütési/főzési idő. Ne lépjük tehát túl az ajánlott sütési vagy melegítési időtartamokat.

**Mindig vegyük elő** a részletes mikrohullámú recepteket tartalmazó szakácskönyvet. Különösen akkor, ha az elkészítendő vagy melegítendő ételek alkoholt tartalmaznak.

**Gyerekételek** vagy cumisüvegben levő folyadékok felmelegítését követően először mindig rázzuk össze az anyagot, és ellenőrizzük annak hőmérsékletét. Ezáltal tudjuk biztosítani az egyenletes hőeloszlást, és elkerülni a száj megégetésének kockázatát.
**Ügyeljünk** arra, hogy a felmelegítés előtt levegyük a kupakot és a cumit!

**Használjunk sütőkesztyűt**. A mikrohullámok energiája a tárolóedényt ugyan nem, de az ételt felmelegíti. A grillezés során a tárolóedény és a sütő elemei is felforrósodnak. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a Crisp tányér is nagyon felforrósodik használat közben.

**Az égési sérülések** elkerülése érdekében a sütés után mindig viseljünk sütőkesztyűt az edények mozgatásához, a sütő megérintéséhez és a fazekak kivételéhez.

# ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

## ⚠ VIGYÁZAT!

**A kereskedelemben** különféle sütési tartozékok kaphatók. Mindig győződjünk meg arról, hogy ezek alkalmasak-e mikrohullámú sütéshez.

**Amikor az ételt betesszük** a mikrohullámú sütőbe, akkor ellenőrizzük, hogy se az étel, se az edény, se a fedő ne érjen hozzá a beltér falaihoz, illetve felső részéhez.

**Ez különösen a fémből készült tartozékok esetén fontos**. Ha ugyanis a fémből készült tartozékok a sütő működése közben hozzáérnek a belső falakhoz, akkor az így keletkező szikrák kárt okoznak a készülékben.

**A sütő beindítása előtt mindig győződjünk meg** arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni.

**Az élelmiszer mennyisége**

Minél több ételt készítünk el, annál tovább tart. Nagyjából az a szabály, hogy a kétszeres mennyiségű ételhez majdnem kétszer annyi időre van szükség. Ha egy burgonya elkészítése négy percig tart, körülbelül hét percre van szükség két burgonya elkészítéséhez.

**Nedvességtartalom:**

Mivel a mikrohullámok a nedvességre hatnak, a sütési idő a víztartalom szerint változik. A természetes állapotukban nedvdús anyagok, mint a zöldségek, hal és a baromfi, gyorsabban és egyenletesebben sülnek; a szárazabb élelmiszerek, mint a rizs és a szárazbab, esetében vizet kell hozzáadnunk a mikrohullámon való elkészítéshez.

**Páralecsapódás:**

A pára és az élelmiszerekben lévő nedvességtartalom esetenként páralecsapódást idéz elő a sütő falain vagy az ajtó belső oldalán. Ez a sütés során természetes. Általában a lefedett élelmiszerek kisebb páralecsapódást idéznek elő, mint a fedetlenek.

**Cukor:**

A nagy cukor- vagy zsírtartalmú ételek, mint például a puding, a töltött sütemények és a gyümölcstorta készítése esetén mindig gondosan tartsuk be az elkészítési utasításokat. Az ajánlott sütési időtartamok túllépése az étel megégéséhez és a sütő károsodásához vezethet.

**Az élelmiszerekben kialakult nyomás megszüntetése**

Néhány élelmiszert bőr vagy héj borít. Ezeket az ételeket villával vagy pálcikával szurkáljuk meg, hogy a nyomás szabadon távozzon, és megelőzzük a szétrobbanást, mivel a sütés során gőz képződik ezekben. Ez vonatkozik a héjában készített burgonyára, a burgonyára, a csirkemájra, a kolbászfélékre, a tojássárgájára és egyes gyümölcsökre.

**Pihentetési idő**

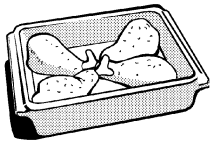
Mindig pihentessük az ételt a sütés után egy ideig. A felengedés, sütés/melegítés utáni pihentetési idő mindig javítja a minőséget, mivel azután a hőmérséklet egyenletesebben lesz elosztva az ételben.

A mikrohullámú sütőben az étel tovább sül még akkor is, amikor a mikrohullámú energiát kikapcsoltuk. A sütést már nem a mikrohullámok végzik, hanem a nagy reziduális hőnek az élelmiszer közepe felé való vezetése váltja ki ezt a folyamatot. A pihentetési idő hossza függ az élelmiszer mennyiségétől és sűrűségétől. Néha ez olyan rövid is lehet, mint amennyi idő alatt kivesszük az ételt a sütőből és a tálalóasztalra helyezzük. Azonban nagyobb tömegű, sűrűbb élelmiszerek esetén a pihentetési idő akár 10 perc is lehet. Az élelmiszer elkészülése ez alatt az idő alatt fejeződik be.

**A legjobb eredményt** akkor érjük el, ha az ételt egyenletesen terítjük el a tányéron. Sokféleképpen el tudjuk végezni ezt, hogy a mikrohullámú sütéssel egyenletesebb eredményeket érjünk el.

**Ha ugyanabból az élelmiszerből több darabot** készítünk el, például burgonyát héjában, az egységes elkészítés érdekében helyezzük el azokat kör alakban.

**Amikor egyenetlen alakú** vagy vastagságú élelmiszereket készítünk el, az élelmiszerek vékonyabb részét helyezzük a tányér közepe felé, ahol az utoljára melegszik fel.





# FUNKCJA GRILL

**Grill** jest umieszczony na suficie kuchenki i umożliwia przypieczenie potrawy na złoty kolor.

**Podczas stosowania funkcji** grill nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwiczek, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

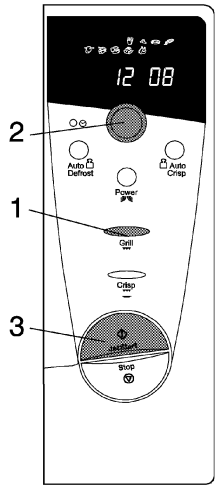
WAŻNE!

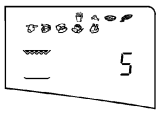
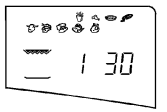
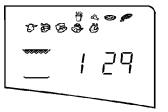
**Przed użyciem** jakiegokolwiek sprzętu podczas działania funkcji grill, należy upewnić się czy jest on odporny na temperaturę powstającą w kuchence.

**Gdy działa grill** nie należy używać przyrządów plastykowych. Stopią się pod wpływem ciepła. Przyrządy z drewna lub papieru również się nie nadają.

**Uwaga:**

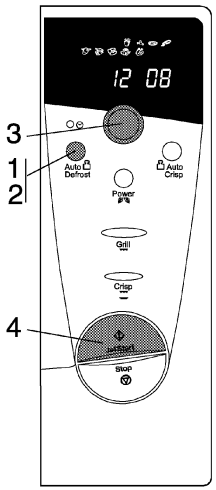
Naciśnięcie przycisku Grill podczas gotowania powoduje załączanie i wyłączanie tej funkcji. Timer kontynuuje odliczanie, niezależnie od tego czy grill jest wyłączony.



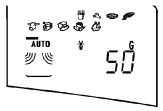

| CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI |
|---|---|
| 1. Nacisnąć przycisk GRILL. |  * Wyświetlacz pokazuje 5 sek.<br>* Świeci się symbol Grill. |
| 2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym do chwili, aż zostanie wskazany żądany czas gotowania. |  * Wyświetlacz wskazuje czas gotowania. |
| 3. Nacisnąć przycisk Uruchamiania. |  * Miga symbol Grill.<br>* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania. |
| | **Po upływie nastawionego czasu,** włącza się sygnał akustyczny i proces gotowania zostaje wyłączony. |

# FUNKCJA RĘCZNEGO ROZMRAŻANIA

Auto Defrost | CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI

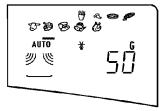



1. Nacisnąć przycisk SAMOCZYNNEGO ROZMRAŻANIA.

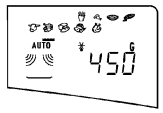



* Wyświetlacz wskazuje wagę w gramach (g) oraz pierwszą z klas żywności.

2. Naciskać przycisk SAMOCZYNNEGO ROZMRAŻANIA, aby wybrać żądaną klasę żywności.

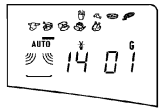



3. Obracać pokrętłem Regulacyjnym dla ustawienia ciężaru rozmrażanej żywności.




* Wyświetlacz wskazuje ciężar.

4. Nacisnąć przycisk Uruchamiania.




* Rozpoczyna się proces rozmrażania.
* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.
* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu rozmrażania

**Po zakończeniu programu rozmrażania** włącza się sygnał akustyczny i proces rozmrażania zostaje przerwany.

# FUNKCJA RĘCZNEGO ROZMRAŻANIA

**Podczas rozmrażania** należy postępować według opisu w rozdziale “Czas i moc” i ustawić moc na 160 W.

**Podczas zmiękczania lodów** lub masła należy ustawić moc na 90 W.

**Należy regularnie kontrolować produkt.** Wraz z doświadczeniem nabierzecie Państwo wprawy w nastawianiu czasu w zależności od różnych ilości produktów.

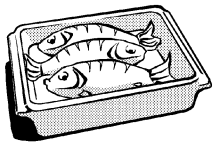
**Punkty które należy pamiętać podczas rozmrażania.**

* Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Płaskie opakowania prostokątne rozmrażają się szybciej niż opakowania grube.
* Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się odmrażać. Oddzielone plastry szybciej się rozmrażają.
* Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, kiedy zaczynają się rozgrzewać. Można użyć drewnianych wykałaczek do zamocowania folii.
* Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.



# ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**Az egyenetlen ételeket**, például a halakat úgy helyezzük el a sütőben, hogy a farkak legyenek középen.

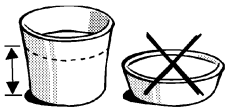


**Burkoljuk be a farkát** és a fejét kis fóliadarabokkal, hogy megakadályozzuk ezek túlhevülését, de gondoskodjunk arról, hogy a fólia ne érjen hozzá a sütő oldalaihoz.

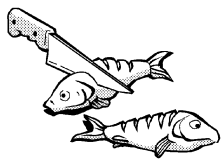
**Ha egy ételt elteszünk** a hűtőszekrénybe, vagy egy ételt melegítésre “kitálalunk”, a vastagabb, sűrűbb részeket a tál külső részére, a vékonyabb vagy kevésbé sűrű részeket pedig középre rendezzük.

**A vékony hússzeleteket helyezzük** egymás tetejére vagy részlegesen egymásra.
**A vastagabb darabokat**, például húskenyeret vagy kolbászféléket, helyezzük szorosan egymás mellé.

**A mártást vagy a szószt** külön edényben melegítsük.
**Inkább magas,** keskeny edényt válasszunk, mint alacsonyat és széleset. Amikor mártást, szószt vagy levest melegítünk, ne töltsük meg az edényt 2/3-ánál jobban.



**Amikor egész halat** sütünk vagy melegítünk, irdaljuk be a bőrét. Ezzel megelőzzük, hogy megrepedezzen.



**Az étel összetétele**

A nagy zsír- vagy cukortartalmú ételek gyorsabban készülnek el, mint a nagy víztartalmúak. A zsír és a cukor magasabb hőmérsékletet is ér el a sütés folyamán, mint a víz.
Minél sűrűbb egy étel, annál tovább tart a felmelegítése. A “nagyon sűrű” ételeknek, mint például a húsnak, több időre van szükségük a felmelegedéshez, mint a könnyebb, porózus ételeknek, mint például a kenyér.

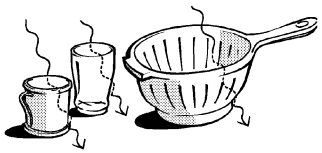
**Méret és alak**

A kisebb ételdarabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyobbak, és az egységes ételdarabok egyenletesebben készülnek el, mint a szabálytalan formájúak. Az egyenletes sütés biztosítása érdekében vágjuk az élelmiszert hasonló méretű és formájú darabokra.

**Az étel kavarása, forgatása a sütés alatt**

A étel kavarása és a forgatása olyan eljárás, amelyet a hagyományos sütés/főzés ugyanúgy alkalmaz, mint a mikrohullámos arra, hogy a hőt gyorsan az edény közepe felé terjessze, és hogy el lehessen kerülni az étel külső széleinek túlfőzését. Az ételek megfordítása itt különösen fontos, mert ez lehetővé teszi az egyenletes sütést. Csakúgy, mint a hagyományos sütésnél, bizonyos ételeket, mint például a sült hússzeleteket, meg kell emelnünk, mivel nem szabad, hogy saját levükben párolódjanak.

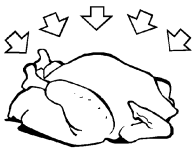
## MICSODÁK IS AZ A MIKROHULLÁMOK?



**A mikrohullámok hasonlóak a TV** hullámokhoz vagy a fényhullámokho. Nem látjuk őket, de láthatjuk a hatásukat. Ahogy az egyszerű napfény áthatol az üvegen, az átlátszó műanyagon és a levegőn, a mikrohullámok képesek arra, hogy áthatoljanak olyan anyagokon, mint a papír, az üveg, a porcelán, a műanyag és a levegő. Ezek az anyagok nem tartalmaznak vizet vagy fémet, következésképpen ezeket a mikrohullámok nem melegítik fel. A mikrohullámokat a fémek ugyanúgy visszaverik, mint ahogy visszaveri a fényt a tükör.

**A mikrohullámokat a víz**, az olaj és a zsír elnyeli. A víz, az olaj és a zsír molekuláit a mikrohullámok kimozdítják nyugalmi állapotukból, és azok egymáshoz dörzsölődnek, ugyanúgy, mint amikor tenyerünket gyorsan egymáshoz dörzsöljük, és ezáltal hő képződik. A dörzsölődés sebessége határozza meg a hőmérsékletet. A mikrohullámú energia nem meleg. Csupán előidézi, hogy az élelmiszer saját hőenergiáját hasznosítsa.

**Amikor az ételt** infrahullámokkal melegítjük (grill vagy forró levegő) egy normál sütőben, a hő az étel felületére gyakorol hatást, és ezután továbbterjed (átadásra kerül) az étel közepe felé. Az élelmiszerek hővezető képessége rendszerint gyenge, és ezért hosszú ideig tart az étel felmelegítése.



Grill melegítés

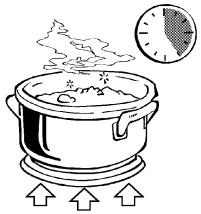
**Az ételek mindig tartalmaznak vizet**. Amikor mikrohullámokkal melegítünk egy ételt, az élelmiszerben lévő vízmolekulák kimozdulnak nyugalmi helyzetükből, és hő keletkezik. A mikrohullámok bejutnak az ételbe, és minden irányból egyszerre hatolnak be. Ezért melegszik fel az étel olyan gyorsan.

Mikrohullámos melegítés

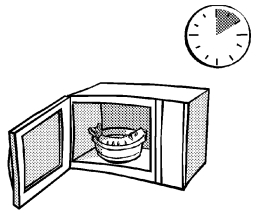
**Időt takarítunk meg** a mikrohullámú sütőben való sütéssel. Rendszerint az energiával is takarékoskodunk, különösen olyankor, amikor kis ételmennyiségeket készítünk el.

Amikor egy fazékban halat főzünk, a villamos energiának először a főzőlapot kell felmelegítenie. A hőt át kell adni a főzőlaptól a fazékra, majd a fazéktól a víznek, amely ezután felmelegíti a halat.

A mikrohullámú sütőben a villamos energia mikrohullámokká alakul át, és csaknem az összes mikrohullámú energia hővé alakul át az étel belsejében.



Sütési idő
20 - 25 perc



Sütési idő
10 perc

## MILYEN EDÉNYEK HASZNÁLHATÓK A SÜTŐBEN?

**A mikrohullámú sütőben használt edényeknek** olyan anyagból kell készülniük, amelyek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok szabadon áthatoljanak rajtuk. Általában ez azt jelenti, hogy a sütéshez (papírt), műanyagot, üveget vagy kerámiát kell használnunk.

**A porcelán- és kerámiaedények** kiválóan alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra. A legtöbb üvegfajta szintén nagyon jó. Az ólomkristály üveg összeroppanhat, ezért ne használjuk. Kerüljük a színezett vagy a különféle díszítésekkel ellátott üvegedényeket, mivel a díszítéseknek lehetnek fémből készült részei (pl. arany), és az ilyen díszítések károsodhatnak.

**A műanyag és a papír** szintén használható, feltéve, hogy elviselik a felmelegített élelmiszer hőmérsékletét. Sütéshez csak olyan műanyagot használjunk, amely elviseli a 120 °C feletti hőmérsékletet. Bizonyos műanyagokat, pl. a melamin, a mikrohullámok felhevítenek, és így azok károsodhatnak.





**Kuchenka mikrofalowa**' jest wyposażona w układ do specjalnego, samoczynnego rozmrażania, zapewniający dobre rezultaty końcowe. Należy zaprogramować kuchenkę na rodzaj rozmrażanej żywności oraz jej ciężar netto.

**Pięć klas żywności** zostało wprowadzonych do programu kuchenki; zapewniają one pokrycie wszystkich rodzajów produktów.

Każde, kolejne naciśnięcie spowoduje wybranie kolejnej klasy żywności.

**Samoczynne rozmrażanie jest stosowane do surowej, podgotowanej i gotowanej żywności oraz pieczywa.**

MIĘSO
(50 g - 2 Kg)
* Kotlety wieprzowe
* Steki
* Pieczeniowe
* Mięso mielone

PIECZYWO
(50 g - 2 Kg)
* Bułeczki słodkie
* Bułki
* Kromka chleba
* Herbatniki

RYBY
(50 g - 2 Kg)
* Steki z dorsza
* Filety z płastugi
* Pstrąg

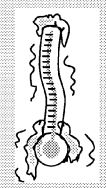
JARZYNY
(50 g - 2 Kg)
* Brokuły
* Kalafior
* Jarzyny mieszane

DRÓB
(50 g - 3 Kg)
* Kurczak, cały lub w kawałkach

### ⚠ WAŻNE!

Podczas używania funkcji samoczynnego rozmrażania,należy wprowadzić ciężar netto, w gramach; tj. tylko żywności bez pojemnika.

Funkcja samoczynnego rozmrażania daje najlepsze rezultaty gdy żywność ma temperaturę -18°C i została wyjęta bezpośrednio z zamrażarki.



Jeśli żywność ma wyższą temperaturę niż mocno zamrożona (-18°C) np. gdy była przechowywana w komorze zamrażarkowej chłodziarki nie przeznaczonej do mocnego zamrażania, to czas rozmrażania wyliczony przez kuchenkę będzie zbyt długi i jest ryzyko przypalenia produktu.

W takim wypadku należy ustawić niższy ciężar i w ten sposób skrócić czas rozmrażania.

Również w przypadku, gdy żywność znajdowała się poza zamrażarką przez czas do 20 minut, należy ustawić niższy ciężar.

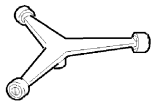
Rozmrażanie żywności która przebywała poza zamrażarka ponad 20 minut oraz takiej, która jest przystosowana do szybkiego rozmrażania, należy wykonywać przy odpowiednio ustawionym czasie i mocy. Czas dochodzenia zawsze poprawia rezultat.

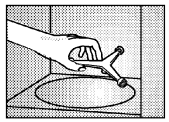
Można użyć niewielkich kawałków folii aluminiowej np. dla osłony skrzydełek kurczaka, końcówek udek i ogonów ryb ale folia nie może dotykać ścianek kuchenki gdyż może nastąpić jej uszkodzenie.

# CZAS I MOC

**Po rozpoczęciu procesu gotowania**, można łatwo wydłużać czas gotowania o okresy 30 sekundowe, poprzez naciskanie przycisku Uruchamiania. Każde naciśnięcie tego przycisku zwiększa czas o 30 sekund. Można również zmienić czas, wydłużając go lub skracając, poprzez obracanie pokrętłem Regulacyjnym.

## PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

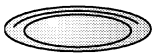




**Szklany talerz obrotowy** należy stawiać na podstawce obrotowej, należącej do wyposażenia. Poza talerzem obrotowym nie należy stawiać na podstawce żadnego innego sprzętu. Podstawka talerza obrotowego może być myta w zmywarce do naczyń.

* Podstawka talerza obrotowego winna zostać zamontowana w kuchence, w miejscu do tego przeznaczonym.

## SZKLANY TALERZ OBROTOWY



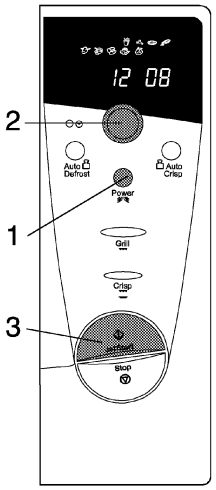
**Szklany talerz obrotowy winien być używany zawsze,** niezależnie od sposobu gotowania. Talerz obrotowy służy do zbierania sosu powstającego podczas gotowania oraz kawałków potraw, przez co chroni wnętrze kuchenki przed zabrudzeniem i poplamieniem. Talerz obrotowy można myć w zmywarce do naczyń.

* Należy umieścić szklany talerz obrotowy na jego podstawce.

## PODSTAWKA POD DODATKOWY TALERZ

**Podstawka pod dodatkowy talerz** nadaje się doskonale do grzania na dwóch poziomach. Należy po prostu postawić jeden talerz na szklanym talerzu obrotowym zaś drugi na podstawce. Podstawka pod dodatkowy talerz może być myta w zmywarce. **Nie należy używać** do funkcji Grill lub Crisp. Może ulec stopieniu.

## CZYNNOŚĆ



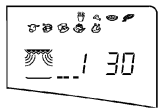

1. Naciskać przycisk Mocy kilkukrotnie, aż do uzyskania żądanego poziomu mocy.

2. Obracać pokrętłem Regulacyjnym do chwili, aż zostanie wskazany żądany czas gotowania.

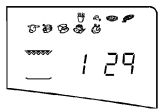
3. Nacisnąć przycisk Uruchamiania.

## REAKCJA KUCHENKI

* Wyświetlacz wskazuje poziom mocy.




* Wyświetlacz wskazuje czas gotowania.




* Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.
* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania.

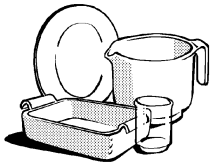
**Po upływie czasu gotowania,** włącza się sygnał akustyczny i proces gotowania zostaje przerwany.



# MUNKAVÉGZÉS A MIKROHULLÁMMAL

## MILYEN EDÉNYEK HASZNÁLHATÓK A SÜTŐBEN?

**A kerek vagy ovális formák** biztosítják a legegyenletesebb sütést. A négyzet vagy téglalap alakú edényeknél az étel a sarkoknál túlfőhet, mivel ott több energia elnyelésére kerül sor. A lapos edények egyenletesebb sütési eredményeket nyújtanak.



Alkalmas

Nem alkalmas

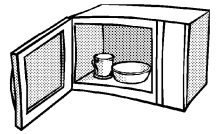
| Anyag | Mikrohullámú sütés |
|---|---|
| Üveg (általános) | Igen (1) |
| Üveg (hőálló) | Igen |
| Üvegkerámia és kerámia (hőálló) | Igen (1) |
| Cserépedény | Igen |
| Porcelán (hőálló) | Igen |
| Műanyag (általános) | Igen (2) |
| Műanyag (hőálló) | Igen (2) |
| Alufólia tálcák / alufólia | Igen (3) |
| Fém (fazekak, serpenyők stb.) | Nem |
| Papír | Igen |
| 1. Fém részek vagy fém szegélyek nélkül. | |
| 2. Egyes műanyagok csak bizonyos hőmérsékletig hőállóak. | |
| 3. Lehetőség van alufólia használatára az élelmiszer kímélő kezelést igénylő részeinek lefedésére. | |

**Fémből készült edényeket**, pl. fazekakat és serpenyőket **ne használjunk** a mikrohullámú sütőkben.

**A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémeken.** Visszaverődnek bármilyen fémtárgyról ugyanúgy, ahogy visszaverődnek a sütő fémből készült falairól, és "íves kisülést" idéznek elő, ami a villámlásra emlékeztető jelenség.

**Kis alufólia-darabok** használhatók, de csak olyan területek lefedésére, amelyek túlhevülnének (pl. a csirkelábak, csirkeszárnyak és a hal farkának beborítására), de a fólia nem érintheti a sütő oldalfalait, mivel kisülés (károsodás) keletkezhet.

**Annak megállapítására, hogy egy edény alkalmas-e, a következő egyszerű ellenőrzést végezhetjük el:**



Helyezzük az üres edényt és egy pohár vizet a mikrohullámú sütőbe. A vízre azért van szükség, mert a sütőt tilos üresen vagy üres edényekkel üzemeltetni. Működtessük a sütőt egy percig teljes teljesítménnyel. A sütésre alkalmas edény csak kézmeleg lehet.

## AZ ALUFÓLIA TÁLCÁK ÉS A MIKROHULLÁMOK

**Lehetőség van arra**, hogy eldobható alufólia tálcákat használjuk az új generációs mikrohullámú sütőkben, feltéve, hogy betartjuk a következő egyszerű szabályokat:

* Mindig távolítsuk el a fóliára laminált kartonfedőt a tálcáról, mielőtt megkezdenénk a melegítést, mert egyébként a sütő károsodhat.
* Csak sértetlen fóliatálca használható.
* Kerüljük a 3 cm-nél magasabb alufólia tálcák használatát, és a tálcát legalább 2/3 részéig fel kell tölteni.
* Legalább 1 cm távolságnak kell lennie az alufólia tálca és a sütő falai között, hogy elkerüljük a szikraképződést.
* Az alufólia tálcákat mindig önmagukban kell a mikrohullámú sütőben használni, és azokat az üveg forgótányérra kell helyezni.
* Tartsuk be az élelmiszergyártó által adott utasításokat, hogy biztosítva legyen az élelmiszertermék alapos felmelegítése.
* Ha saját készítésű ételek melegítésére használunk alufólia tálcát, hosszabb ideig tarthat a melegítés, mint amikor műanyag, üveg, porcelán vagy papírtálcákat használunk. Minding gondoskodjunk arról, hogy az étel forró legyen (minimum 72°C), mielőtt felszolgálnánk.

**Hasznos tipp az**, hogy az alufólia tálcát helyezzük egy hőálló üveg- vagy műanyagtálba, kevés meleg vizet öntve a tálba (legfeljebb 1 cm mély), hogy melegítse az alufólia tálca alját. Szükség esetén keverjük meg az ételt, vagy pihentessük 2-3 percig a melegítés után, hogy segítsük a hő eloszlását a tálcában.

## FELENGEDÉSI IRÁNYELVEK

| Élelmiszertípus | Mennyiség | Felengedési idő / 160 W | Pihentetési idő | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|
| Sült | 1000 g | 25 - 30 perc | 15 - 20 perc | A felengedés félidejében fordítsuk meg. |
| Párolt hússzeletek | 500 g | 10 - 12 perc | 10 perc | A felengedés félidejében fordítsuk meg, és válasszuk szét a szeleteket. |
| Vagdalt hús | 500 g | 10 - 12 perc | 5 - 10 perc | Félidőben fordítsuk meg, válasszuk szét a felolvadt részeket. |
| Hússzeletek | 500 g | 9 - 11 perc | 5 - 10 perc | Félidőben fordítsuk meg. |
| Debreceni | 500 g | 7 - 9 perc | 3 - 4 perc | Félidőben fordítsuk meg és válasszuk szét a darabokat. |
| Szalonna | 150 g | 2 - 2½ perc | 2 - 3 perc | |
| Csirke, egész | 1200 g | 20 - 25 perc | 15 - 20 perc | Félidőben fordítsuk meg. |
| Csirke darabok | 500 g | 12 - 15 perc | 10 perc | Félidőben fordítsuk meg és válasszuk szét a darabokat. A szárnyakat és a lábakat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| Hal, egész | 600 g | 10-12 perc | 10 perc | Félidőben fordítsuk meg, és a farkat a túlhevülés megakadályozására burkoljuk be fóliával. |
| Halfilék/halszeletek | 400 g | 7 - 8 perc | 5 - 6 perc | Félidőben fordítsuk meg és válasszuk szét. |
| Rákok | 250 g | 5 - 6 perc | 5 perc | Félidőben válasszuk szét. |
| Paraj | 375 g | 6 - 7 perc/350W | 3 - 4 perc | Félidőben fordítsuk meg. |
| Vegyes zöldség | 250 g | 4 - 5 perc/350W | 2 - 3 perc | Félidőben kavarjuk meg. |
| Egész kenyér | 500 g | 6 - 7 perc | 5 perc | Félidőben fordítsuk meg. |
| Zsemle | 4 db (200 g) | 3 - 3½ perc | 2 - 3 perc | Kör alakban helyezzük el. |
| Molnárka | 4 db (150 g) | 2½ perc | 2 - 3 perc | Kör alakban helyezzük el. |
| Gyümölcs/Bogyósok | 200 g | 5 - 6 perc | 2 - 3 perc | A pihentetési idő alatt válasszuk szét. |

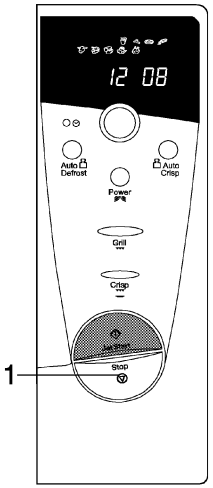
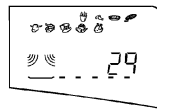




**Gdy zostanie naciśnięty przycisk Uruchamiania Jet**, kuchenka rozpocznie prace z pełną mocą przez 30 sekund. Każde, kolejne naciśnięcie zwiększy czas gotowania o 30 sekund. Naciśnięcie przycisku Uruchamiania Jet podczas normalnego gotowania zwiększa każdorazowo jego czas o 30 sekund. Nie wpływa to na moc.

**Używać tej funkcji** do szybkiego podgrzewania takich produktów, jak rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody.

**Jeśli drzwiczki zostaną otwarte** a następnie zamknięte podczas normalnego gotowania (przerwanie gotowania) to należy ponownie uruchomić kuchenkę, poprzez jednorazowe naciśnięcie przycisku uruchamiania Jet; nie zmienia to nastaw czasu ani mocy. Ponowne naciśnięcie przycisku Uruchamiania Jet powoduje każdorazowo zwiększenie czasu o 30 sekund.

| | CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI |
|---|---|---|
|  | 1. Nacisnąć przycisk uruchamiania JET. |  * Wskaźnik pracy z mikrofalami zaczyna migać.<br>* Wskaźnik poziomu mocy przesuwa się.<br>* Zostanie wyświetlone odliczanie czasu gotowania. |
| | | **Po upływie nastawionego czasu**, włącza się sygnał akustyczny i proces gotowania zostaje wyłączony. |

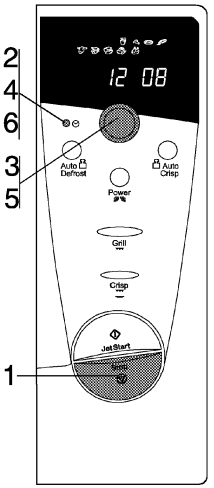
# WYŚWIETLANIE FUNKCJI ZEGARA

**Po podłączeniu urządzenia do sieci** po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, wyświetlacz jest wygaszony. Jeśli chcemy, możemy uruchomić zegar cyfrowy 24-godzinny. Jeśli nie zostanie uruchomiony zegar, wyświetlacz pozostaje wygaszony do chwili aż nie nastawimy czasu gotowania.

**Uwaga:**
Jeśli chcemy skasować wyświetlanie zegara po jej uprzednim zaprogramowaniu, należy ponownie nacisnąć przycisk zegara, a następnie przycisk Zatrzymywania. Aby ponownie uruchomić zegar należy postępować według poniższej procedury.

**Podczas uruchamiania zegara** drzwiczki powinny być otwarte. Na zakończenie całej operacji mamy 10 minut.

**Jeśli drzwi pozostaną zamknięte**, należy koniecznie zakończyć wszystkie czynności podane poniżej przed upływem 30 sekund. W przeciwnym wypadku kuchenka przechodzi w stan wyczekiwania i trzeba będzie zacząć od początku.




| | CZYNNOŚĆ | REAKCJA KUCHENKI |
|---|---|---|
| 1. | Nacisnąć przycisk Zatrzymania. | * Zaświecą się dwa punkciki. |
| 2. | Nacinąć przycisk zegara. | * Dwie cyfry z lewej strony (godziny) migają. |
| 3. | Obracać pokrętłem Regulacyjnym dla ustawienia godziny. | * Ustawiona godzina miga w dalszym ciągu. |
| 4. | Nacisnąć ponownie przycisk zegara. | * Dwie cyfry z prawej strony (minuty) migają. |
| 5. | Obracać pokrętłem Regulacyjnym dla ustawienia minut. | * Nastawione minuty migają w dalszym ciągu. |
| 6. | Nacisnąć ponownie przycisk zegara. | * Zegar jest nastawiony i uruchomiony. |



# GYORS SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

## MELEGÍTÉSI IRÁNYELVEK

| Élelmiszertípus (hűtőszekrény hőmérséklet) | Mennyiség | Teljesítménys zint | Idő | Pihentetési idő | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|
| Menütálcás étel | 300 g | 750 W | 2½ - 3 perc | 1 - 2 perc | Lefedve. |
| Menütálcás étel | 450 g | 750 W | 3 - 3½ perc | 1 - 2 perc | Lefedve. |
| Főtt rizs | 2 dl<br>6 dl | 750 W<br>750 W | 1 perc<br>2½ - 3 perc | 1 perc<br>2 perc | Lefedve.<br>Lefedve. |
| Húsgombócok | 250 g | 750 W | 1½ - 2 perc | 1 - 2 perc | |
| Hot dog | 1 db<br>2 db | 750 W<br>750 W | ½ - ¾ perc<br>¾ - 1 perc | 1 perc<br>1 perc | |
| Lasagne | 450 g | 650 W | 5 - 6 perc | 2 - 3 perc | |
| Dobozolt zöldség | 425 g | 750 W | 1½ perc | | Öntsük le a folyadék nagy részét. |
| Pite | 230 g | 750 W | 2 - 2½ perc | 1 - 2 perc | |
| Italok | 2 dl | JET | 1 - 1½ perc | 1 perc | Tegyünk egy fém kanalat a bögrébe a túlfőzés megelőzésére. |
| Leves (erőleves) | 2½ dl | JET | 2 - 2½ perc | 1 perc | Fedő nélkül leveses tányérban vagy csészében melegítsük fel. |
| Leves<br>tejes szószok | 2½ dl | 750 W | 2½ - 3 perc | 1 perc | Az edényt ne töltsük fel jobban mint a ¾-e.<br>Egyszer kavarjuk meg. |

## GRILLEZÉSI ÚTMUTATÓ

| Élelmiszertípus | Mennyiség | Beállítás | Idő | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|
| Sajtos pirítós | 4 db | Grill funkció | 4 - 5 perc | Helyezzük a rácsra |
| Kolbászfélék | 4 db | Grill funkció | 8 - 10½ perc | Helyezzük a rácsra. 5 - 6 perc után fordítsuk meg. |
| Fél csirkék | 1 - 1,2 kg | Grill + 350 W | 20 - 25 perc | Bőrös felével felfele helyezzük egy tálra. |
| Fagyasztott csőben sült hal | 450 g | Grill + 500 W | 16 - 18 perc | Helyezzük az edényt a forgótányérra. |
| Fagyasztott csőben sült zöldség | 400 g | Grill + 350 W | ½12 - 15 perc | Helyezzük az edényt a forgótányérra |
| Csőben sült burgonya | 4 adag | Grill + 650 W | 18 - 20 perc | Helyezzük az edényt a forgótányérra |
| Pommes Duchesse | 800 g | Grill funkció | 6 - 8½ perc | Helyezzük a rácsra |

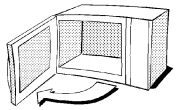
# GYORS SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

## SÜTÉSI IRÁNYELVEK

| Élelmiszertípus | Mennyiség | Teljesítmény | Idő | Pihentetési idő | Javaslatok |
|---|---|---|---|---|---|
| Marhasült | 1000 g | 1. szakasz: 750 W<br>2. szakasz: 350 W | 8 - 10 perc<br>8 - 12 perc | 10 - 15 perc | Az 1. szakasz után fordítsuk meg a sültet. |
| Egész kenyér | 600 g | 750 W | 10 - 12 perc | 5 perc | |
| Sertéssült | 800 g | 1. szakasz: 750 W<br>2. szakasz: 350 W | 8 - 10 perc<br>12 - 14 perc | 10 - 15 perc | Az 1. szakasz után fordítsuk meg a sültet. |
| Báránysült | 800 g | 1. szakasz: 750 W<br>2. szakasz: 350 W | 7 - 8 perc<br>9 - 11 perc | 10 - 12 perc | Az 1. szakasz után fordítsuk meg a sültet. |
| Szalonna | 150 g | 750 W | 4 - 5 perc | 1 perc | Helyezzünk 2 vagy 3 réteg sütőpapírt egy tányérra. Fedjük be sütőpapírral. |
| Hal (egész) | 600 g | 650 W | 8 - 9 perc | 3 - 4 perc | Irdaljuk be. Lefedve főzzük. |
| Hal, szeletek vagy filék | 400 g | 650 W | 5 - 6 perc | 2 - 3 perc | Vékonyabb részével középre helyezzük el. Fedjük le a sütéshez. |
| Fél csirkék | 1200 g | 750 W | 22 - 25 perc | 6 - 8 perc | Bőrös oldalával felfele helyezzük be. Kenjük meg grillolajjal. Ellenőrizzük, hogy a húslé színtelen-e, amikor a sütés befejeződött. |
| Csirkemellek | 500 g (2 db) | 750 W | 9 - 10 perc | 4 - 5 perc | Kövessük a fél csirkékre vonatkozó utasításokat. |
| Gyökeres | 250 g | 750 W | 4 - 5 perc | 1 - 2 perc | Lefedve főzzük, tegyünk hozzá |
| zöldségek (pl. szeletelt sárgarépa) | 400 g | 750 W | 8 - 10 perc | 2- 3 perc | ¼ - ½ dl víz. |
| Karfiol/Brokkoli | 300 g | 750 W | 4 - 5 perc | 2 perc | Adjunk hozzá 1/2 dl vizet. Lefedve főzzük. Félidőben fordítsuk meg az egész karfiolt. |
| Sült alma | 1 darab<br>4 darab | 750 W | 1- 1½ perc<br>4 - 5 perc | 1 - 2 perc<br>2 - 3 perc | Villával szurkáljuk meg. |
| Kelt tészta | 500 g | 750 W | 5 perc | 5 perc | |
| Zabkása | 1 adag | 750 W | 2 - 2½ perc | 1 perc | Keverjünk össze 1 dl zabpelyhet 2 dl vízzel + 2 ml sóval egy tányéron vagy egy csészében. Fedetlenül főzzük. |
| Csöves csemegekukorica friss | 2 db | 750 W | 6 - 8 perc | 5 perc | Adjunk hozzá 1/2 dl vizet. Lefedve főzzük. |
| fagyasztott | 2 db | 750 W | 6 - 8 perc | 3 - 4 perc | Lefedve főzzük. |
| Fagyasztott zöldség | 250 g<br>400 g | 750 W<br>750 W | 4- 5 perc<br>8 - 10 perc | 1 - 2 perc<br>2 - 3 perc | Lefedve főzzük.<br>Lefedve főzzük. Egyszer kavarjuk meg. |
| Burgonya héjában | 1 burgonya (250g)<br>2 burgonya<br>4 burgonya | JET | 4 - 6 perc<br><br>8 - 10 perc<br>12 - 15 perc | 2 perc<br><br>3 perc<br>5 perc | Villával szurkáljuk meg. Félidőben fordítsuk meg. |
| Burgonya | 250 g<br>500 g | 750 W | 4 - 5 perc<br>7 - 8 perc | 3 - 4 perc<br>3 - 4 perc | Adjunk hozzá ½ dl vizet. Lefedve főzzük. |
| Rizs | 1 adag (½ dl rizs)<br>4 adag (2 dl rizs) | 1. szakasz - JET<br>2. szakasz - 350 W<br>1. szakasz - JET<br>2. szakasz - 350 W | ½ - 2 perc<br>6 - 7 perc<br>5 perc<br>10 - 12 perc | 5 perc<br><br>5 perc | Tegyünk hozzá kétszeres mennyiségű vizet és 2 - 4 ml sót. Lefedve főzzük. |



# PRZERWANIE PROCESÓW GOTOWANIA



**Przerwanie procesu gotowania:**
Jeśli życzycie sobie Państwo sprawdzić, wymieszać lub obrócić potrawę, należy otworzyć drzwiczki a proces gotowania zostanie chwilowo przerwany. Nastawione funkcje gotowania pozostają zapamiętane przez czas 10 minut, wskazując na przerwanie gotowania, a następnie zgasną. Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać, że:

**Aby wznowić proces gotowania:**
Należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Uruchomienia.
**Uwaga:** Jednorazowe naciśnięcie przycisku Uruchamiania powoduje wznowienie procesu gotowania od chwili, w której został on przerwany. Dwukrotne naciśnięcie tego przycisku zwiększa czas gotowania o 30 sekund.

**Jeśli nie chcemy kontynuować gotowania:**
Należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Zatrzymania.

**Jeśli nie przerwiemy procesu gotowania:**
Jeśli proces gotowania nie zostanie przerwany, brzęczyk kuchenki włącza się i sygnalizuje zakończenie programu raz na minutę przez czas 10 minut, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk Zatrzymywania.
**Uwaga**: Podczas gotowania można dokonywać zmian nastaw czasu i mocy, ale nie wówczas gdy zostały wybrane funkcje samoczynne.

**Kontynuowanie gotowania:**
Po zakończeniu procesu gotowania, kuchenka zachowuje nastawione funkcje przez czas 10 minut, o ile nie zostanie naciśnięty przycisk Zatrzymywania lub nie zostaną otwarte drzwi. Umożliwia to kontynuowanie gotowania po naciśnięciu przycisku Uruchomienia. Można również przedłużyć czas gotowania, naciskając kilkukrotnie przycisk Uruchomienia. Każde naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund.
**Uwaga:** Należy pamiętać że jeśli otworzy się a następnie zamknie drzwiczki po zakończeniu procesu gotowania to nastawienia pozostaną zachowane tylko przez 30 sekund..

# WYBÓR POZIOMU MOCY?

**JET**
– Szybkie podgrzewanie napojów, wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.

**750 W**
– Należy stosować do gotowania jarzyn, ryb, mięsa, itp.

**650 W**
– Należy stosować do potraw których nie można mieszać.

**500 W**
– Należy stosować wówczas, gdy gotowanie wymaga dużej dokładności, np. sosy z dużą ilością białka, potrawy których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.

**350 W**
– Należy stosować do wolnego duszenia mięsa.

**160 W** ❄
– Należy stosować do rozmrażania.

**90 W**
– Należy stosować do zmiękczania masła, sera i lodów.

**0 W**
– Należy stosować przy ustawianiu czasu dochodzenia.

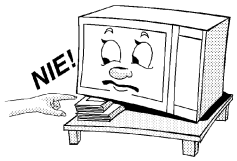
## PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI

**Kuchenkę mikrofalową** należy stosować wyłącznie do celów domowych i do gotowania.

**Należy upewnić się czy urządzenie nie jest uszkodzone.** Należy sprawdzić czy drzwiczki kuchenki zamykają się dokładnie i czy nie jest uszkodzona uszczelka. Opróżnić wnętrze kuchenki i wyczyścić miękką, wilgotną szmatką.

**Przed podłączeniem kuchenki** należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Państwa mieszkaniu.

**Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, zdolnej do utrzymania** jej ciężaru wraz z wyposażeniem, jakie zostanie włożone do środka. Kuchenka jest cięższa od strony panelu sterowania. Należy obchodzić się z nią ostrożnie.

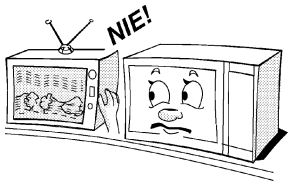



**Kuchenkę należy instalować z dala** od źródeł ciepła. Temperatura powietrza chłodzącego, które wchodzi do kuchenki nie powinna przekraczać 35°C. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką przynajmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

**Kuchenka może** pracować w temperaturach otoczenia mieszczących się pomiędzy +5°C a +35°C.

**Otwory wentylacyjne** w kuchence nie mogą być przykryte. Zatkanie otworów wlotowych i wylotowych wentylacji może spowodować uszkodzenie kuchenki i zniweczyć rezultaty gotowania. Należy sprawdzić czy nóżki kuchenki są ustawione prawidłowo tak, aby zapewnić pustą przestrzeń pod spodem, dla zagwarantowania swobodnego krążenia powietrza.

**Kuchenka działa tylko** przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.




**Jeśli kuchenka jest zainstalowania** w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anten, może spowodować zakłócenia w ich odbiorze.

**Zgodnie z przepisami** uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby lub rzeczy, wynikłe wskutek nie przestrzegania tego przepisu.

⚠ OSTRZEŻENIE!

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE! ⏚

## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM PUSTEJ KUCHENKI

**Kuchenka posiada** samoczynne urządzenie zabezpieczające przed dziećmi, aktywujące się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się "trybie czuwania". Kuchenka znajduje się w "trybie czuwania" gdy wyświetlacz pokazuje godzinę w trybie 24 godzinnym lub gdy zegar nie jest ustawiony; wyświetlacz jest wygaszony.

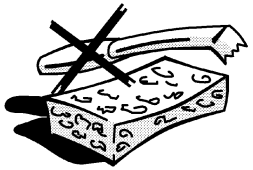
**Drzwiczki kuchenki** należy najpierw otworzyć a następnie zamknąć, np. dla włożenia do środka potrawy, aby odblokować urządzenie zabezpieczające. Jeśli więc chcemy włączyć kuchenkę a nie włożymy doń potrawy, na wyświetlaczu pojawi się napis "**door**" który oznacza, że bez uprzedniego otwarcia i zamknięcia drzwiczek nie da się uruchomić kuchenki.



## KARBANTARTÁS

**Normál használat mellett a tisztítás** jelenti az egyedüli karbantartást. Ehhez a sütőt ki kell kapcsolni az elektromos hálózatból.

**A sütő belterében ne használjunk fémből készült** tisztítóeszközt. Az ilyen megkarcolhatja a felületet.



**Rendszeres időközönként**, különösen folyadékok kicsordulása esetén, vegyük ki a forgótányért, és tisztítsuk meg a sütő alját.

**Ez a sütő csak** behelyezett forgótányérral üzemeltethető.

**Ne használjuk** a sütőt akkor, ha tisztítás céljából kivettük a forgótányért.

**Használjunk közömbös mosószert**, vizet és puha rongyot a belső felületek, az ajtó külső és belső részének, valamint ajtótömítéseknek a megtisztításához.

**Ne hagyjuk** azt, hogy zsír vagy ételmaradékok gyűljenek fel az ajtónál.

**A makacs szennyeződések** eltávolításához tegyünk be sütőbe 2 - 3 percre egy vízzel telt poharat. A vízből elpárolgó gőz fel fogja puhítani a szennyeződést.

**A sütő belterében** érezhető kellemetlen illatok úgy távolíthatók el, hogy a sütőbe forgótányérra helyezünk egy vízzel és citromlével színültig telt poharat, és azt néhány percig forraljuk.

**A grillező fűtőszál** nem igényel tisztítást, mert az intenzív hő minden szennyeződést leéget, de a felette lévő felső fal esetén rendszeres tisztításra lehet szükség. Használjunk ehhez meleg vizet, mosószert és szivacsot.

⚠ FIGYELEM!

**Az ajtótömítéseket és az azok közelében található részeket** időről időre ellenőrizzük. Károsodások észlelése esetén ne használjuk addig a készüléket, amíg szakemberrel el nem végeztettük a javítást.

**Az erős mosószerek**, a fémből készült tisztítóeszközök, az érdes hatású rongyok, stb. károsíthatják a kezelőlapot, valamint a sütő külső és belső részét. Az üvegek tisztításához szivacsot és közömbös mosószert vagy papírtörülközőt és valamilyen sprayt használjunk. Az ablaktisztításra szolgáló sprayt fújjuk rá a papírtörölközőre.

**Semmilyen** anyagot ne spricceljünk közvetlenül a sütőbe.

## HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

**Ha a sütő nem működik**, a segélyszolgálat kihívása előtt ellenőrizzük a következőket:

* Helyén van-e a forgótányér és a forgótányér tartó.
* A villásdugó jól illeszkedik-e a fali aljzatba.
* Jól záródik-e az ajtó.
* Ellenőrizzük a biztosítékokat, és győződjünk meg arról, hogy van-e áram.
* Kb. 10 perc múlva próbáljuk meg ismét beindítani a készüléket.

**A fenti műveletek célja az**, hogy ne hívjuk ki fölöslegesen a segélyszolgálatot, ami ilyen esetben pénzbe kerülhet.
A segélyszolgálat értesítésekor mindig közöljük a gyártási számot és a sütő típusszámát (szerviz matrica).

**Fontos!**
Ha a hálózati tápkábel szorul cserére, az csak eredeti kábellel cserélhető, amely a segélyszolgálatnál szerezhető be. A kábelt csak képzett szervizszakember cserélheti ki.

⚠ **FIGYELEM!**

*A készülék szervizelését kizárólag képzett szervizszakember végezheti. Szakképzett szakemberek kivételével bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szerviz vagy javítási művelet elvégzése, amely a mikrohullámú energia hatása ellen védelmet nyújtó bármely burkolatelem eltávolításával jár.*
***Ne távolítsa el a burkolat semmilyen elemét.***

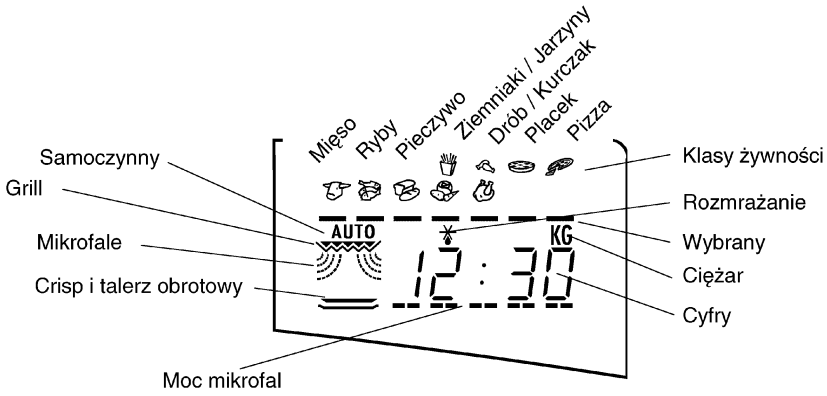
## HA SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGÜNK

**A Whirlpool országos segélyszolgálatot** működtet. A Whirlpool technikusai megfelelő felkészültséggel rendelkeznek ahhoz, hogy akár a garanciális időszakon belül, akár azt követően elvégezzék a készülék szervizelését egész Európában. A hivatalos Whirlpool szerviz telefonszámát a vásárlás helyén kérhetjük el, vagy a szaknévsorból nézhetjük ki az alábbi címszavaknál:

**Készülékek - háztartási - Szervizelés és javítás**
- Lásd: Whirlpool háztartási gépek vagy hivatalos Whirlpool szervizek (például: XYZ szerviz).



## WSKAźNIKI NA TARCZY WYŚWIETLACZA




## OPIS SYMBOLI

Rozmrażanie

Auto Defrost — Samoczynne rozmrażanie

Zegar

Crisp

Moc mikrofal

Auto Crisp — Auto crisp

Grill

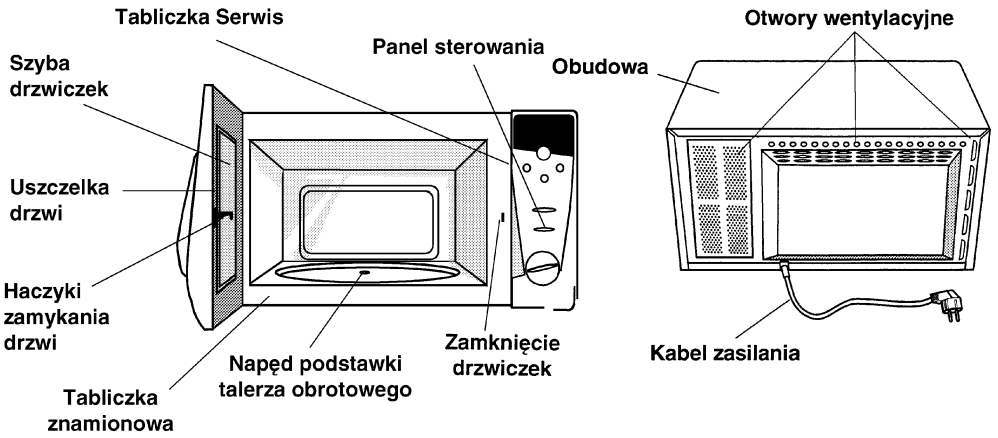
Talerz obrotowy

Sygnał akustyczny

Uruchamianie

Zatrzymanie

## CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI




## PANEL STEROWANIA

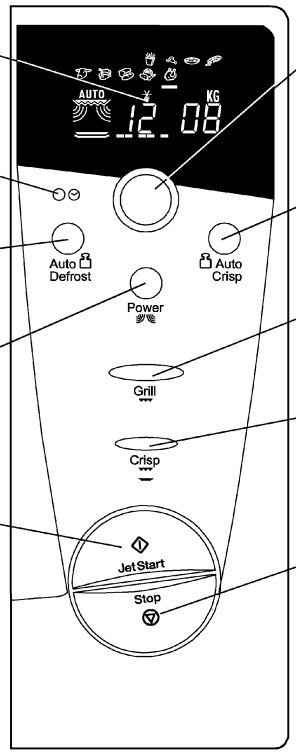
**Wyświetlacz cyfrowy.** Wyświetlacz ten ma zegar 24-godzinny oraz wskaźniki podające czas dnia, czas gotowania, poziom mocy, itd.

**Przycisk zegara.** Przycisk należy używać dla uruchomienia 24-godzinnego zegara i dla nastawiania dokładnej godziny.

**Przycisk samoczynnego rozmrażania.** Służy do wybrania rodzaju rozmrażanej żywności.

**Przycisk mocy.** Nacisnąć ten przycisk, aby wybrać żądany poziom mocy.

**Przycisk Uruchamiania/ Uruchamiania JET.** Należy nacisnąć ten przycisk, aby automatycznie rozpocząć gotowanie na maksymalnej mocy, przez czas 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie wydłuża czas gotowania o 30 sekund. Przycisk ten działa również jak normalny przycisk uruchamiania to wybraniu funkcji.




**Pokrętło Regulacyjne.** Pokrętło to umożliwia nastawienie czasu gotowania lub dokładnej godziny.

**Przycisk Auto Crisp.** Służy do wybrania jednej z 4 klas żywności.

**Przycisk Grill.** Służy do wybrania funkcji grill.

**Przycisk Crisp.** Służy do gotowania na talerzy crisp (w trybie ręcznym).

**Przycisk Zatrzymywania.** Służy do zatrzymania lub zerowania dowolnej funkcji kuchrnki.



## MELEGÍTÉSI TELJESÍTMÉNYTESZT ADATOK

**az IEC 705 sz. szabvánnyal összhangban.**

A Nemzetközi Elektrotechnikai Bizottság (SC 59H) a mikrohullámú sütők melegítési teljesítményének értékeléséhez melegítési normát vezetett be. Ehhez a készülékhez a következőket kínáljuk:

| MD 143 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Teszt** | **Mennyiség** | **Kb. idő** | **Teljesítmén yszint** | **Edény** |
| A | 750 g | 9 perc | 750 W | Pyrex 3.220 |
| B | 475 g | 5½ perc | 750 W | Pyrex 3.827.80 |
| C | 900 g | 15 perc | 750 W | Pyrex 3.838.80 |
| Felengedés, darált hús | 500 g | Automatikus | | Helyezzük műanyag tányérra. |

## MŰSZAKI ADATOK

| **Típusszám** | **MD 143** | |
|---|---|---|
| **Tápfeszültség** | 230V/50Hz | |
| **Teljesítményfelvétel** | 2300 W | |
| **Biztosíték** | 10 A | |
| **Időbeállítás** | Elektronikus | |
| | **Mikrohullám teljesítmény ( IEC705 szerint, 1000 g víz)** | |
| Teljes teljesítmény / JET | 900 W | |
| | 750 W | |
| Kombinált (Max) | 650 W | |
| | 500 W | |
| | 350 W | |
| Felengedés | 160 W | |
| | 90 W | |
| Grill teljesítmény | 1000 W | |
| | **Felengedési élelmiszerosztályozási táblázat** | |
| | **Súlytartomány** | **Lépések** |
| 1-4 | 50-500 g | 25g |
| | 500-800 g | 50 g |
| | 800-2000 g | 100 g |
| 5 | 50-500 g | 25g |
| | 500-800 g | 50 g |
| | 800-3000 g | 100 g |
| | **Automatikus pirítási élelmiszerosztályozási táblázat** | |
| | **Súlytartomány** | **Lépések** |
| 1-4 | 200-600 g | 50 g |
| **Méretek:** | **Ma x Sz x Mé** | |
| Külső méretek: | 277x545x354 | |
| Sütőtér: | 185 x 335 x 290 | |

# SPIS TREŚCI

PL

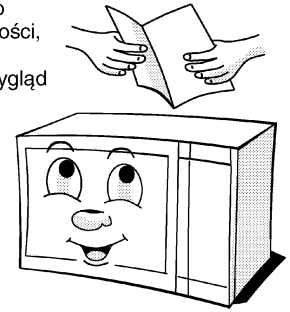

| | STRONA |
|---|---|
| UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA | 29 |
| OCHRONA ŚRODOWISKA | 29 |
| AKCESORIA NALEŻĄCE DO WYPOSAŻENIA | 29 |
| CZĘŚCI SKŁADOWE KUCHENKI | 30 |
| PANEL STEROWANIA | 30 |
| WSKAźNIKI NA TARCZY WYŚWIETLACZA | 31 |
| OPIS SYMBOLI | 31 |
| PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI | 32 |
| ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI/ ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM PUSTEJ KUCHENKI | 32 |
| PRZERWANIE PROCESÓW GOTOWANIA | 33 |
| WYBÓR POZIOMU MOCY? | 33 |
| WYŚWIETLANIE FUNKCJI ZEGARA | 34 |
| FUNKCJA URUCHAMIANIA JET | 35 |
| CZAS I MOC | 36 |
| FUNKCJA SAMOCZYNNEGO ROZMRAŻANIA | 37 |
| FUNKCJA RĘCZNEGO ROZMRAŻANIA | 38 |
| FUNKCJA GRILL | 39 |
| FUNKCJA GRILL W POŁĄCZENIU Z MIKROFALAMI | 40 |
| FUNKCJA CRISP | 41 |
| FUNKCJA AUTO CRISP | 42 |
| ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I OGÓLNE ZALECENIA | 44 |
| FUNKCJONOWANIE Z MIKROFALAMI | 48 |
| SKRÓCONE INSTRUKCJE GOTOWANIA | 50 |
| KONSERWACJA | 53 |
| INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK | 54 |
| DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA | 55 |
| DANE TECHNICZNE | 55 |




# UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA

## Dziękujemy za zakup urządzenia WHIRLPOOL!

**Urządzenia WHIRLPOOL są wyposażone we wszystko to,** czego oczekujemy od urządzeń wysokiej jakości, cechują się wyróżniającą stylistyką i istotnymi detalami wpływającymi na wygląd Waszego mieszkania oraz na satysfakcję z ich użytkowania.



**Aby zapewnić** wieloletnią, bezawaryjną pracę, opracowaliśmy niniejszą instrukcję użytkowania. Zawiera ona ważne informacje odnośnie odpowiednich i bezpiecznych sposobów użytkowania i konserwacji Waszego nowego urządzenia.

**Prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji** i zachowanie jej na przyszłość.

# OCHRONA ŚRODOWISKA

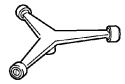
**Opakowanie**

**Pudełko opakowania** nadaje się w pełni na surowce wtórne i jest oznaczone takim symbolem. Należy stosować się do lokalnych przepisów uzdatniania odpadów. Materiały z opakowania (worki plastykowe, kawałki polistyrenu, itp.) winny być trzymane z dala od dostępu dzieci, gdyż stanowią potencjalne źródło zagrożenia.

**Urządzenie**

**Kuchenka** została wyprodukowana z materiałów nadających się na surowce wtórne.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Należy uprzednio odciąć kabel zasilający, aby nie dało się jej podłączyć do sieci.

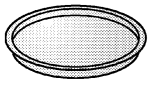
# AKCESORIA NALEŻĄCE DO WYPOSAŻENIA



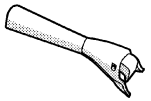
**Podstawka pod talerz obrotowy**

**Szklany talerz obrotowy**

**Podstawka pod dodatkowy talerz**



**Talerz Crisp**



**Rączka do talerza Crisp**